
8°V
11242
Sup







LE LIVRE DE CUISINE

de L'Ouest-Eclair





ÉDITÉ A LA SUITE
DU CONCOURS DE CUISINE
organisé
par **L'Ouest-Eclair**
sous la direction

de M. Edouard NIGNON
Chevalier de la Légion d'Honneur
Une des gloires de la cuisine française

360 pages
Plus de 800 recettes

Illustrations de L. GARIN

3e Edition





LE LIVRE DE CUISINE de L'Ouest-Eclair



EDITÉ A LA SUITE
DU CONCOURS DE CUISINE
organisé
par **L'Ouest-Eclair**
sous la direction
de M. Edouard NIGNON
Chevalier de la Légion d'Honneur
Une des gloires de la cuisine française

360 pages
Plus de 800 recettes

Illustrations de L. GARIN

3ᵉ Edition



CE QU'EST CE LIVRE

Ce livre de cuisine n'a pas la prétention d'être complet. Ce qu'il offre au lecteur, c'est mieux qu'un ensemble de recettes plus ou moins heureuses, ce sont les principes de la bonne cuisine française, les principes mêmes de l'Art Culinaire

Ce livre a été composé sous la direction, et avec le concours actif de M. Edouard NIGNON; quelle plus solide garantie de sa valeur !

Qui ne connaît M. NIGNON, une des gloires de la cuisine française, un des maîtres incontestés de cet art subtil et délicat, savant, si riche, que l'étranger copie sans pouvoir l'égaler, comme si cet art ne pouvait fleurir et s'épanouir à l'aise que sur la terre de France ?

Aussi connu à Paris qu'à Londres, New-York, Madrid, Rome. Vienne, Saint-Pétersbourg (jadis), M. NIGNON a ses titres de nobesse dans tous les pays du monde. Nous aurons situé exactement sa personnalité, lorsque nous aurons dit qu'il fut, durant de longues années, propriétaire du restaurant Larue, l'une des plus fameuses cuisines de la Capitale.

M. Edouard NIGNON, chevalier de la Légion d'Honneur, Officier du Mérite Agricole et.... conseiller du commerce extérieur de la France, auteur brillant de l'Heptaméron des Gourmets, collaborateur de l'Amanach de Cocagne, etc., est le créateur génial de recettes universellement appréciées.

Mais M. NIGNON n'est pas qu'un professionnel étincelant, c'est également un amateur éclairé de notre histoire et de notre littérature culinaires. Je me rappelle toujours avec plaisir certaine préface qu'il donna en tête d'un volume sur la Cuisine à travers les âges. Avec quel cœur il y parle de la phalange glorieuse de nos cuisiniers d'autrefois : Pierre Pidoux, Guillaume Tirel de Taillevent, Maître Michel de Nostre-Dame, Pierre de Lune, M. de la Violette, etc...

« Qui donc, écrit-il, voulait rabaisser l'art culinaire en déniant à ses maîtres le sens de la Beauté ? Qu'on lise Charles d'Orléans, Rabelais, Villon, nos chers poètes de la

vieille France, pour savoir en quelle estime étaient tenus galimafrées et maîtres queux ! »

De temps à autre, en cuisine comme en littérature, en art, en sciences, surgit quelque grand réformateur du goût; Lavarenne, qui, le premier, proscrivit les épices violentes ou dosa si habilement leurs emplois; Laguépière, professeur de l'illustre Antoine Carême, Laguépière qui mourut de froid au passage de la Bérésina pour avoir voulu suivre Murat pendant la campagne de Russie; Grimod de la Reynière, de plantureuse mémoire....

M. Nignon se défend d'ambitionner une place auprès de ses illustres devanciers. Cette place, il l'a conquise, ayant contribué plus qu'aucun autre dans notre siècle, par une vie de travail acharné, d'effort personnel, de recherches intelligentes et patientes à l'illustration de la Cuisine française.

Ce livre, composé en partie par M. Nignon, sera, j'en suis sûr, très vivement goûté de nos lecteurs. Au vrai, parmi toutes ces recettes, quelques-unes — l'exception, hâtons-nous de le dire — ne sont ni faciles, ni bon marché (hélas !), mais le lecteur attentif saura y découvrir tel ou tel principe « conducteur », telle indication à utiliser « plus tard », voire même *l'idée* qui lui permettra de *créer à son tour.*

La cuisine est un art, un art charmant et difficile. C'est à ceux qui l'aiment et le cultivent que ce livre est destiné.

L'Oncle Claude.

PRÉFACE

La cuisine se mange bouillante ou très froide; la cuisine tiède n'existe pas.
E. NIGNON.

CHER ONCLE CLAUDE,

Vous avez bien voulu me demander une préface pour votre recueil des meilleures recettes présentées au concours culinaire organisé par l'*Ouest-Eclair* en 1923.

Vous avez également exprimé le désir de me voir compléter ce recueil par quelques-unes de mes formules.

J'aurais bien mauvaise grâce à vous refuser, en l'occurrence, ma modeste collaboration, d'autant que vous m'avez fait l'insigne honneur de m'appeler à la présidence de cette belle manifestation gastronomique.

Après un examen attentif, minutieux, des milliers de recettes envoyées, et une sélection judicieuse qui fait honneur à votre sagacité professionnelle, vous nourrissez le haut espoir de redresser dans notre belle et chère province « l'art du Bien Manger ». C'est une noble et touchante idée à laquelle j'applaudis de grand cœur et dont je tiens à vous féliciter publiquement.

Ce concours n'a pas donné pourtant, je dois vous l'avouer, tous les résultats que j'en attendais, surtout en un pays de cocagne comme le nôtre. Et c'est peut-être le moment de dire que notre belle cuisine nationale, à juste titre si réputée, a des tendances vers un laisser-aller qui ne saurait que lui être funeste dans un proche avenir. C'est là, n'est-ce pas, cher ami, une constatation bien pénible à faire pour les gens qui, comme nous, professent un véritable culte pour le bon ton, le beau et l'agréable.

Aussi trouvé-je parfait et digne du meilleur succès, votre essai de restaurer la bonne et saine cuisine fran-

çaise par une sélection judicieuse des recettes présentées au concours et par la présentation au public de nouvelles formules. Votre livre vient à son heure !

N'est-il pas profondément regrettable, en effet, qu'on puisse encore rencontrer de nos jours des jeunes femmes qui, ayant un modeste repas à préparer, hésitent dans le choix des plats, ne savent comment composer le plus simple menu parce qu'elles n'ont reçu, avant leur mariage, aucune notion culinaire.

Votre recueil, ami, leur donnera les indications nécessaires; elles y puiseront à leur gré, au fur et à mesure des besoins; elles pourront même s'étendre dans ce délicat et divin domaine où elles découvriront bien vite et presque à leur insu autre chose que l'éternel pot-au-feu, les sempiternels beefsteacks ou côtelettes, l'indigeste assortiment de charcuterie ou le mauvais ragoût si répandu. L'estomac se fatigue rapidement de l'ingurgitation de ces mets plus que primitifs; surmené, il n'éprouve d'autre besoin que celui du repos, souvent douloureux.

La variété des mets, au contraire, excite l'appétit, assure le bon fonctionnement des organes et permet de goûter pleinement le sain plaisir de la table.

Dante a dit : « Heureux ceux que la grâce éclaire au « point que l'amour de la table n'excite pas en eux trop « le désir, et qu'ils se contentent de satisfaire une faim « raisonnable. »

Manger raisonnablement est sage : un plat, mais qu'il soit bon et sain !

La province, autrefois, s'enorgueillissait de tenir tête à la capitale pour « les bons plats de France ». Chaque famille avait ses recettes jalousement gardées et que l'on sortait avec amour aux grands jours où se retrouvaient autour de la même table parents et amis chers. Quel spectacle inoubliable pour ceux qui ont été les témoins de cette belle époque ! Quand, goulûment léchée par les flammes pétillantes, tournait lentement la broche étincelante de propreté, que cuisaient en grésillant mélodieusement viandes, volailles et gibiers, ou superbes poissons dodus de farce savoureuse, lorsque de ces quartiers croustillants et craquelés, de ces ventres obèses tombaient de drues et larges gouttes de jus d'un blond d'épi, que, tout près, le long fourneau à charbon de bois recevait dévotement les massives casseroles de cuivre, brillantes comme de l'or, et que de tous ces récipients sacrés s'exhalaient de suaves

et excitants parfums qui embaumaient toute la maison, quel régal pour les yeux, quel délectable chatouillement pour les narines, quel délicieux apéritif pour les palais gourmets. Heureux temps !

C'est toute cette gloire, tout ce savoir-faire, tout ce respect, cet amour des bonnes choses que vous voudriez ne pas laisser s'effondrer lamentablement et disparaître à jamais. Bravo !

L'hygiène et la saine cuisine sont susceptibles, sinon de guérir, du moins de prévenir ou d'atténuer la gravité de nombreuses maladies dont est gratifiée notre pauvre humanité. C'est à faire triompher cette idée que doivent s'efforcer tous les hommes possédant quelque force d'action, soit par la plume, soit par la parole. Soyons de ceux-là, cher ami. En vous donnant les fruits de mes longues méditations, de mes patientes études sur l'art qui vous intéresse à un si haut degré, il me semble revivre une vie déjà longue et sentir s'éveiller en moi la douce réminiscence d'un passé qui m'est bien cher à tant de titres. Cette délicieuse souvenance que le lourd faix des ans, les dures fatigues d'un long labeur acharné tendaient à faire s'éteindre peu à peu, se réveillera vivace en parcourant votre livre, et ce sera mon bonheur. Ce sera plus encore, puisqu'à cet état heureux viendra s'adjoindre la joie d'avoir pu être utile, de n'avoir point tout à fait perdu ma journée.

La cuisine est un art.

Ami lecteur, je te vois penché sur ce livre, le soir, sous la douce lumière, tournant les feuillets d'une main fébrile pour y trouver le bon plat capable de te réjouir. Soudain, les traits de ton visage s'animent, tes yeux pétillent et de tes lèvres s'échappe le triomphal « Eurêka ».

Savourant d'avance ta trouvaille, tu n'as plus qu'un désir : être à table pour y déguster l'ambroisie. C'est tout simplement pour te procurer cette félicité que je me complais à t'offrir le résultat de mes efforts, de mes recherches sur l'art que j'aime au-dessus de tout.

La science culinaire, cher lecteur, oblige celui qui s'y adonne à des études ininterrompues, à des recherches constantes pour découvrir des formules nouvelles ou améliorer celles déjà existantes.

La cuisine est aussi un art qui demande un travail

tenace et pénible, une patience à toute épreuve, une grande force d'énergie, mais qui donne de bien douces joies lorsque la réussite suit l'effort.

Il serait donc utile, nécessaire même que tous ceux qui font de la cuisine se livrâssent à une étude théorique suffisamment approfondie. Ils s'initieraient ainsi à la nature propre des saveurs, à la valeur intrinsèque de nutrition et de digestibilité des aliments, et, par des mélanges à dosages heureux et précis, obtiendraient le maximum de rendement en qualité.

Au risque de me répéter, je proclame donc que le cuisinier ou la cuisinière doit s'attacher avant toute chose à tirer des aliments la plus grande partie des sucs nutritifs, légers et digestes, qu'ils renferment, à conserver à chacun d'eux son goût particulier en apportant des soins appropriés à l'union, à la combinaison adroite de leurs saveurs subtiles, enfin et surtout en maintenant, dans toute la mesure du possible, à chaque élément, sa nuance naturelle de façon à obtenir un ensemble de couleurs qui flatte l'œil le moins exercé. En agissant autrement, non seulement il risquerait fort de tout dénaturer, mais encore il nuirait à l'esthétique, grave préjudice si l'on considère que, comme le dit notre bon fabuliste, on commence par avaler des yeux.

Il existe, dans la provision alimentaire, des légumes qui, outre leurs chairs délicates et précieuses, possèdent de fines et adorables robes dont le groupement, après une cuisson savante, forme des parterres merveilleux.

Laissons-leur donc tout à la fois leur succulence et leur beauté, la première pour l'intime satisfaction du palais, la seconde pour le plus grand plaisir des yeux. En gastronomie, plus qu'en mille autres choses, l'à peu près doit être rigoureusement exclu, et ce, non pas uniquement pour le bien général de la santé, mais aussi pour le resserrement des liens familiaux, car il est surabondamment démontré que la bonne chère n'a jamais fait que fortifier l'amitié et a toujours triomphé de la zizanie intestine.

Quelques principes.

Une chose primordiale en matière de cuisine — simple ou luxueuse — c'est le respect scrupuleux de la fraîcheur, de la qualité, de la propreté des aliments, condition essentielle du succès. J'ajouterai même que, pour être suscep-

tible de prolonger l'existence et de donner au corps tous ses moyens d'action, la cuisine doit être préparée dans des récipients sains, c'est-à-dire en quelque sorte immunisés par leur propreté rigoureuse et par leurs éléments constitutifs. Quels sont donc les vases qui peuvent être retenus ici ? Les casseroles de porcelaine, ou de terre allant au feu; celles de cuivre bien étamées, ces vieilles casseroles de cuivre léguées par nos aïeux qui s'y connaissaient d'expérience, ces antiques vases d'un aspect net et brillant, jadis orgueil et gloire des palais comme des plus humbles hostelleries de province.

Dans la cuisine de famille, point non plus de mets trop apprêtés ni pimentés, lesquels, le plus souvent, sont destinés uniquement à flatter le palais et la vanité de quelque puissant de la terre. Que penser, par exemple, de ce Trimalcion dont parle Pétrone, ce désordonné faisant servir à ses convives un sanglier entier rôti à la broche et bourré d'oiseaux rares et de figues macérées dans du vin d'or ? Ou bien encore de cet empereur romain Othon qui, ayant fait fabriquer un grand plat d'argent qu'il baptisa « le bouclier de Minerve », ordonna à son chef de le garnir de foies d'équilles, de laitances de lamproies, de langues de phénicoptères et de cervelles de paons et de faisans ? Que dire aussi du vol-au-vent garni de langues de rossignols dont parle Pline le Jeune dans les banquets d'Athénée ? Tout cela est pure extravagance, folie honteuse, d'un orgueil au paroxysme.

Restons donc ou revenons vite à notre ancienne et succulente cuisine qui a su se faire apprécier dans le monde entier. Appliquons-nous à conserver, à pratiquer les saines et bonnes formules que nous ont léguées ces longues pléiades de grands cuisiniers, fondateurs de notre belle école de cuisine.

J'ai cru de mon devoir d'essayer, chers lecteurs, de faire naître en vos cœurs un peu de cet amour pour l'art de Comus et du grand Carême qui m'a tant passionné. Vous, les hommes du nouveau siècle, gardez puissamment, jalousement, le splendide patrimoine que ces grands artistes nous ont amassé. Leurs mânes en tressailliront d'allégresse dans la tombe et vos contemporains, délicieusement satisfaits, vous en témoigneront toute leur gratitude.

Si mes formules, simples et concises, deviennent des semences fécondes, j'en serai doublement heureux, car

j'aurai participé dans ma sphère, au bonheur de mes concitoyens, but vers lequel ont tendu mes pensées et mes efforts durant un demi-siècle vécu dans les grands laboratoires culinaires que j'ai eu l'inoubliable honneur de diriger en France et à l'étranger. En ajoutant quelques glanes à votre ample moisson, je forme le vœu pour l'avenir de la gastronomie française que nos efforts soient compris et qu'ils suscitent des bonnes volontés qui ajoutent à la grandeur de cette gloire française qu'est l'art de la cuisine. Nous n'aurons pas seulement travaillé pour l'humanité en général, mais nous aurons, par surcroît, contribué au bon renom et à la prospérité de notre belle et chère Patrie.

C'est avec ce secret et doux espoir que je vous prie, cher Oncle Claude, de me croire toujours

Votre bon ami.
E. NIGNON.

Château de la Haute-Forêt, le 5 avril 1924.



Les Tours de Main dans l'Art de la Cuisine

Nous sommes heureux de pouvoir donner ici cette page savoureuse, si doctement et si finement écrite de M. Edouard Nignon, le président du jury chargé du choix des 600 meilleures recettes de notre concours. Nous l'empruntons à l'almanach de Cocagne de 1921 dont M. Nignon est l'un des collaborateurs les plus brillants.

L'art culinaire est bien le seul où les secrets ne soient pas conservés jalousement par des praticiens individualistes. Aussi n'existe-t-il pas de critiques culinaires, uniquement occupés à démonter les pièces maîtresses, les chefs-d'œuvre pour en comprendre la recette, le mécanisme, comme font les critiques d'art et les littérateurs. C'est que la cuisine est avant tout un art social, humain, philanthropique. Cela suffirait à établir sa dignité parmi les plus grands. Mais c'est aussi que jamais ne se pourra mettre en formule le plus singulier, le plus délicat, le plus mystérieux de cet art, je veux dire le tour de main.

Là réside le talent, là réside l'individualité, là réside le génie; sans tour de main les meilleures recettes restent vaines et stériles. Qui pourra définir le tour de main ? Autant définir en soi l'harmonie, le goût, le je ne sais quoi, le divin. Foin des esthétiques c'est à contempler les maîtres que le don naturel s'éveille. C'est à savourer un plat réussi que s'allume la vocation culinaire. Il n'y a pas à comprendre, mais à surprendre : c'est affaire d'intuition, de révélation, de mysticisme.

Aussi les préceptes que je vais risquer de donner

n'auront-ils sans doute pour effet que de faire deviner à de jeunes prosélytes la voie du temple où les initiés même avancent les yeux clos. Essayons cependant. Et qu'Apollon nous pardonne si jamais une âme indigne voit ici ouvert et profané son trésor !

Le génie

Le génie est essentiellement chose simple. Or tout homme croit savoir cuire un œuf sur le plat. C'est méconnaître le rôle du tour de main dans les méthodes les plus unies ! Je dirai donc, en vérité, qu'il faut posséder les œufs les plus frais du monde, beurrer un plat de porcelaine pour deux œufs seulement, casser les œufs sur le beurre fondu, saler les blancs, mais jamais les jaunes, par crainte des taches qu'y formerait le sel en fusion. Point essentiel, posez le plat sur un trépied dans le four, car les œufs doivent recevoir plus de chaleur par le haut que par le bas. Dès que le jaune se met à miroiter, retirez le plat; ne le posez sur le fourneau que si le blanc semble un peu glacieux, et juste une seconde, sans quoi cette albumine se dessèche. On sert ensuite les œufs au miroir dans le plat, à moins qu'on ne les découpe à l'emporte-pièce, en laissant, autour du jaune, le blanc former un cercle parfait.

Quoi de plus malaisé aussi que de rendre appétissants les œufs pochés ? Eh bien ! mettez au feu une casserole à sauter, contenant quatre litres d'eau non salée. Dès qu'elle bout, versez-y un quart de litre de blanc vinaigre. Placez les œufs dans une passoire que vous plongez dans le liquide bouillant, pour les sortir aussitôt : les coquilles aussitôt se détachent sans peine. Cassez alors les œufs vivement dans l'eau qui doit conserver une lente ébullition. Vos œufs, s'ils ne sont pas très frais, s'étalent dans l'eau. Sont-ils de la prime fraîcheur, ils se reforment en rond comme à l'état originel. Une fois bien à point, retirez-les en les plongeant dans l'eau tiède, coupez-en les bavures, et faites-les sécher quelques secondes au four, avant de les servir.

Passons aux légumes. Leur cuisson parfaite, agrémentée d'une belle couleur, exige d'être faite à grande eau légèrement salée, et qu'on les serve aussitôt cuits. Les pommes soufflées sont une sûre épreuve de l'art culinaire, aussi en donné-je ici une méthode empirique pour les amants de la perfection. Prenez des pommes de terre de Hollande,

assez grosses; épluchées, coupez-les en tranches du diamètre d'une pièce de cinq francs (voir sur les dictionnaires de numismatique). Jetez ces disques dans une friture modérément chaude, les y laissez jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface; alors retirez-les pour les mettre dans un panier à friture, et au bout d'une minute les replongez dans la friture, très chaude cette fois. Vos pommes se gonflent alors comme des édredons, laissez-les se dorer et dessécher un peu, retirez, égouttez, poudrez de sel.

Pour le poisson, on le grille exactement de la même manière, sauf qu'après l'avoir égoutté, on l'arrose de beurre fondu. Il est très important de n'user pour les assaisonnements que des plus fraîches fines herbes, qu'on aura bien lavées et épongées doucement sans les meurtrir, car des herbes fanées et lassées d'un long voyage communiquent au plat l'odeur abjecte du foin pourri.

Les avantages physiques

Mais le tour de main implique aussi souvent des dispositions corporelles; c'est ainsi qu'un poignet délié est nécessaire pour lier convenablement les sauces et les potages. Lorsque vous incorporez ensemble des jaunes d'œufs, de la crème ou du beurre, il faut éviter de déployer une force brutale : fouettez la cuisson à grands coups, mais d'une main légère. De même les liaisons s'opèrent parfois en remuant la casserole avec le liquide : Exemple, vous retirez la viande qui a cuit dans le récipient, vous faites alors réduire la cuisson de moitié, vous imprimez à la casserole un mouvement souple de rotation, vous ajoutez le beurre ou la crème nécessaire. Ainsi s'obtient une sauce d'un velouté non pareil. La sauce est donc fonction, par son onctuosité et sa légèreté, de la délicatesse avec laquelle elle fut dépouillée.

Item, une sauce à base de jaune d'œuf et de beurre ne doit jamais bouillir; sans quoi elle tourne. Pour la faire monter de nouveau, il y faudra rajouter un jaune d'œuf et un peu d'eau bouillante; ou bien reverser la sauce dans une casserole nouvelle dont le fond contiendra quelques gouttes d'eau froide. Mais de toute façon une sauce reprise n'a pas la qualité mystérieuse d'une sauce réussie du premier coup. Relativement aux sauces où il entre du vin, il est souhaitable que vous n'incorporiez ce vin

qu'après que la sauce a cessé de bouillir, sinon l'arôme du vin s'évapore.

Des jus de viande

Un des points cruciaux de la cuisine réside dans l'emploi de bons jus de viande. La plupart du temps, les jus exigent une clarification soignée; pour les obtenir bien limpides, il faut y additionner du maigre de bœuf haché ou des blancs d'œufs, mais ceux-ci fort modérément, car leur usage peut risquer d'atténuer la saveur ou d'éclaircir le jus avec excès. Pénétrons-nous bien de cette vérité-ci : chaque jus doit avoir son goût caractéristique.

Ainsi, si l'on sert une côte de veau, son jus sera obtenu avec sa cuisson réduite, additionnée de quelques cuillerées de vin blanc sec et d'eau froide en égale quantité. On passe ce jus à la mousseline sur la côte, on le laisse cuire encore quelque temps, tout en arrosant la viande sans cesse.

Retenez encore que le jus de rôti, en loi générale, ne se clarifie pas. Sachez aussi que si vous faites un fonds à base d'os, il est préférable de cuire les os à part.

Voulez-vous relever un mets fade, à demi réussi. Ajoutez-lui seulement une pincée de poudre de champignons. surtout de cèpes, et une prise de poudre de thym. Le résultat en sera surprenant. De même, certains plats trop salés se corrigent avec quelques cuillerées de lait ou de beurre. D'ailleurs il est très recommandé, quand on a fait revenir une viande, de la placer dans un autre plat à sauter. Continuons à traiter des viandes. Si vous désirez un rôti sans reproche, c'est-à-dire bien saisi à la surface et rose en son milieu, il faut d'abord calculer d'après son poids le temps de la cuisson; puis il faut arroser souvent avec du beurre chaud pour que sa surface forme une croûte appétissante. Veillez à ce que cette cuisson liquide soit chaude et non bouillante, ce qui donnerait de l'amertume à votre rôt, point trop tiède non plus car la viande en prendrait un goût de graisse rance. N'oubliez pas non plus que la viande doit être assaisonnée avant que d'être mise à la broche. Pour obtenir un rôti bien saignant en son milieu, il le faut cuire à un feu modéré qui le pénétrera d'une chaleur graduelle. Trop vif, le feu croûterait durement la surface; trop lent, il donnerait à la chair mol-

lesse et fadeur. S'agit-il de grillades, arrosez-les avec de la moelle fondue ou du beurre en fusion.

La cuisine est un art aux cent moyens divers.

Le Don !

Au reste, il n'est pas une façon unique de cuire les diverses viandes. Le gibier et les volailles gagnent à être enveloppés dans du papier beurré, surtout s'ils sont truffés, car c'est le moyen d'empêcher le parfum truffal de s'évaporer. Le veau cuit à la casserole atteint à la succulence suprême par une cuisson très lente et l'arrosage fréquent de son propre jus. Notez en passant que le veau se prête mal à être cuit à la broche. Enfin, recommandation suprême, n'omettez jamais, lorsque vous déglacez une viande, de poser aussitôt le couvercle pour que la buée retombe sur la viande et la pénètre de sa bienfaisante rosée.

Tels sont, ô disciples très chers, les préceptes d'un ancien qui ne désire que votre accession aux derniers mystères de son art. Vous aurez été sans doute surpris de leur simplicité. Mais comptez-vous pour rien ce Don, à quoi je fis allusion en tête de ces pages, et l'attention constante nécessaire aux yeux, aux bras, aux narines, à l'intellect, devant l'autel flamboyant de Vesta ? Comptez-vous pour rien aussi la longue accoutumance empirique, le respect dévotieux de son métier et, plus que tout, ce culte du Beau sensible, sous toutes ses formes, que doit posséder le cuisinier idéal, esthète et praticien à la fois, artisan et créateur, et le meilleur serviteur du bonheur humain.

Edouard NIGNON.





LES HORS-D'ŒUVRE

Menus mets que l'on sert au début d'un repas, les hors-d'œuvre sont comme de vrais petits bibelots, de minuscules chefs-d'œuvre de prix que l'on admire pour leurs couleurs attrayantes et la variété de leurs saveurs.

Destinés avant tout à exciter l'appétit, il faut qu'ils aient du ton, de la beauté et surtout de la qualité.

Autrefois, c'est-à-dire, il y a quelque quarante années, au début de ma carrière, ils étaient bien moins compliqués qu'ils ne le sont actuellement.

Les gens du Nord, et plus spécialement ceux de l'ancien Empire des Tsars, nous ont amené leurs méthodes, toutes très différentes des nôtres, et, depuis, l'on a pour ainsi dire tout façonné à la Russe.

Il n'y a point lieu, cependant, de trop s'en plaindre, car nous avons, de ce fait, connu de petits mets délicats, mignons et coquets.

Anchois.

Placez les filets d'anchois sur des œufs durs hachés. Dressez autour des lames ou tranches de tomates bien mûres. Saucez le tout d'une vinaigrette et servez.

Canapés.

Ce hors-d'œuvre se prépare d'après des formules qui varient à l'infini, selon l'aptitude professionnelle ou la prédilection du préparateur.

Les canapés sont des disques de pain de mie légèrement grillés ou non et beurrés, sur lesquels vous étendez tout ce que vous voulez : saumon fumé, anchois, langue écarlate, gruyère, filet de volaille, etc., etc.

Avec un peu d'habileté, de goût artistique, la personne qui les façonne peut leur donner l'air de vrais bijoux, de magnifiques camées.

Céleri à la montarde.

Pelez un céleri-rave; taillez-le en Julienne fine; placez-le dans un saladier et amalgamez-lui la sauce suivante composée de : une cuillerée à soupe de moutarde Gré-Poupon, sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre et d'huile fine que l'on verse lentement et que l'on travaille comme pour une mayonnaise.

Le mélange rendu bien homogène, servez six heures après.

Harengs marinés (hors-d'œuvre).

Videz les harengs en ayant soin de ne pas enlever les œufs ou la laitance, écaillez-les, essuyez-les. Mettez dans une casserole de terre : sel, poivre en grains, thym, laurier, clous de girofle, oignons coupés en rouelles, puis sur ce lit disposez une couche de harengs; mettez de nouveau thym, laurier, etc..., puis une nouvelle couche de harengs, et ainsi de suite. Terminez par sel, thym, poivre, etc. Versez dessus autant de bon vinaigre qu'il en faut pour couvrir entièrement les couches de harengs; couvrez et mettez cuire une demi-heure ou trois quarts d'heure à four pas trop chaud ou sur le feu en les laissant cuire 10 minutes à partir du moment où le vinaigre commence à bouillir. Otez du feu, laissez refroidir jusqu'au lendemain.

Rangez les harengs dans un pot ou une terrine de grès en ayant soin de ne pas les abîmer; versez la cuisson dessus; il faut qu'il y en ait assez pour les couvrir. Mettez une petite couche d'huile. Couvrez et conservez dans un endroit sec et frais.

Germaine Artu, Saint-Martin-de-Varreville.

Harengs marinés à la française.

Nettoyez bien six harengs laités; faites-les macérer dans du sel pendant trois heures. Emincez finement deux carottes et deux oignons que vous placez dans un plat de

porcelaine allant au feu. Ajoutez-y quelques branches de persil, une cuillerée à dessert de poivre en grain, deux clous de girofle et une petite feuille de laurier. Placez les harengs sur cette litière en les mouillant entièrement de moitié vin blanc et de moitié vinaigre. Couvrez d'un papier huilé; cuisez lentement un quart d'heure. Retirez alors les harengs tels quels et servez-les quand ils sont bien refroïdis.

Harengs-saurs à la mode de Provence.

Les filets entiers dépouillés, faites-les dessaler vingt-quatre heures dans du lait. Epongez-les bien puis placez-les dans une terrine avec carottes et oignons en rouelles, thym, laurier, persil le tout par couches successives. Inondez le mélange d'huile fine et servez après trente-six heures de macération et, à votre choix, selon l'une des manières ci-après :

Dressés sur des raviers avec garniture d'œufs durs hachés, — ou bien enveloppés dans des tranches de tomates bien mûres sur lesquelles on verse un peu d'huile, — ou bien encore placés sur de la sauce Cutchup et entourés d'une mignonne salade d'œufs durs et de pommes de terre découpées en forme de gentilles pastilles.

Homard en hors-dœuvre.

Faire cuire un homard ou langouste de moyenne grosseur, le tirer de sa carapace et le couper en petits morceaux.

Faire cuire — très durs — quatre à huit œufs selon le nombre de convives; les éplucher et mettre les jaunes à part après avoir coupé les œufs dans le sens de la longueur; se procurer un gros bouquet de persil et le hacher très finement.

Prendre un plat demi-creux, disposer autour les moitiés d'œufs vides de leurs jaunes, mettre dans chaque moitié quelques morceaux de homard. Garnir le fond du plat avec le reste de homard que vous entourez d'une couronne de persil haché très fin; cette couronne doit avoir 2 cent. de largeur. Vous pulvérisez tous les jaunes que vous mettez également en couronne autour du persil, et vous entourez ces jaunes pulvérisés d'une seconde couronne de persil de la même largeur.

Faire une mayonnaise; en remplir les blancs afin de

cacher les petits morceaux de homard et recouvrir avec le reste de la mayonnaise le homard qui est au milieu du plat.

Ce hors-d'œuvre est très délicat et d'un joli coup d'œil.

L. GARREAU, Bordeaux.

Maquereaux marinés (hors-d'œuvre).

Choisissez 6 petits maquereaux, retranchez-leur la tête, videz-les et lavez-les. Plongez-les pendant cinq minutes dans un demi-litre d'eau salée et acidulée d'une cuillerée de vinaigre et parfumée d'une branche d'estragon. Retirez-les et placez-les dans un plat creux, supportant la chaleur du feu. Versez bouillante une marinade faite d'un verre de vinaigre, d'un citron coupé en rondelles, rehaussé de 6 grains de poivre, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier et une pincée de sel. Ajoutez alors quelques cuillerées de fine huile d'olive. Placez le plat sur le feu et amenez à l'ébullition, retirez immédiatement et couvrez hermétiquement. Laissez refroidir. Servez les maquereaux sur des raviers, arrosés d'un peu de marinade et entourés de rondelles de citron découpées.

Mlle A. BOUDET, Granville.

Petits maquereaux marinés.

Les maquereaux marinés se préparent exactement comme les filets de harengs, dont la formule est ci-dessus.

Conserves de maquereaux ou harengs.

Prendre un faitout ou terrine en terre, placer dedans une rangée de maquereaux (vidés et lavés bien entendu), puis une rangée d'oignons, thym, persil, carottes, le tout coupé en morceaux, et ainsi de suite; ensuite verser un litre de bon vinaigre blanc et mettre à cuire à petit feu.

Se conserve tout l'hiver. G. P..., Ancenis.

Moules.

Cuisez-les comme il est dit aux moules marinières. Enlevez les deux coquilles; ébarbez soigneusement, puis additionnez-les d'un tiers de leur volume d'œufs durs émincés. Ajoutez sel, poivre, huile, vinaigre, une cuillerée à soupe de sauce Cutchup par litre à cuire. Dressez cette mignonne salade bien froide.

Œufs farcis Simonnette.

Cuisez six œufs durs très frais; séparez-les en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes. Triturez ceux-ci avec un volume égal de sardines à l'huile épluchées. A ce mélange, ajoutez la moitié environ de son poids de beurre fin, et remplissez les vides des demi-œufs de cette farce qui doit être assaisonnée de haut goût.

Dressez en dôme sur des raviers et saucez de mayonnaise légère. Placez au centre de chaque œuf une belle lame de cornichon très fine.

Dans la saison, dressez autour une couronne de tomates émincées.

Nota. — On peut remplacer les sardines par du thon, pourvu que celui-ci soit de toute première qualité.

Olivettes.

Dénoyautez de grosses olives de Séville à l'aide d'un tube à colonne; farcissez-les de beurre d'anchois et servez-les dans un peu d'huile.

Nota. — Formule pour le beurre d'anchois : Prendre 12 anchois parés et dessalés, 100 grammes de beurre fin, piler le tout en ajoutant une cuillerée à café d'essence d'anchois. Veiller à bien amalgamer.

Ormeaux pour hors-d'œuvre en conserve.

Avec la pointe d'un couteau détachez les ormeaux de leur coquille, bien les brosser à plusieurs eaux avec du sel, enlevez le noir.

Mettez-les dans une casserole à l'eau froide, avec sel, poivre, thym, laurier, deux échalotes coupées; les laisser bouillir pendant vingt minutes; les égoutter quand ils sont bien froids, les mettre dans un bocal avec du bon vinaigre de vin à couvert pendant quinze jours. Au bout de ce temps, enlevez ce vinaigre et remettez du vinaigre frais avec des petits oignons et du poivre en grains. Laissez dans un endroit frais.

Coupez les ormeaux en tranches minces et servez-les avec une sauce rémoulade. *Petite Mère.*

Piparade (hors-d'œuvre) (pour 4 personnes).

3 gros piments doux, 2 grosses tomates, 2 pommes de terre, 2 œufs durs, 1/2 hareng saur ou 4 sprats, ou un filet

de haddok pesant 65 gr., 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive, 1 cuillerée et demie de vinaigre, 1 cuillerée à café de moutarde, 1 cuillerée à café de poivre.

Préparation. — Essuyez soigneusement les piments, mais ne les lavez pas. Enlevez la tige et les pépins, puis coupez les légumes en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Choisissez des tomates bien mûres afin qu'elles puissent facilement s'éplucher, partagez-les en deux, faites-en couler l'eau âcre en pressant doucement, ôtez les pépins et divisez les fruits en minces lamelles ou en petits dés, au gré.

Pelez les pommes de terre après les avoir cuites à l'eau salée, partagez-les en rondelles de même dimension que celles des piments doux. Emincez les œufs durs. Le choix du poisson fumé nécessaire à la préparation de la piparade dépend du goût de chacun. Si on prend des sprats de Baltique, on doit retirer la peau dorée, les partager en deux afin d'enlever l'arête du milieu, puis les couper en petits morceaux de deux centimètres environ. Ajoutons que ces menus poissons ne se dessalent pas. Lorsqu'on choisit de préférence la moitié d'un hareng saur fumé, il est nécessaire de le faire dessaler pendant une heure à l'eau tiède, ce qui facilite en même temps l'enlèvement de la peau et des arêtes, avant de le couper en morceaux.

Vos quantités ainsi préparées, placez le tout dans un saladier, saupoudrez avec le sel et le poivre. Mettez la cuillère à café de moutarde dans une tasse, joignez-y le vinaigre, tournez afin que la moutarde se liquéfie; ce point obtenu, ajoutez l'huile d'olive, tournez encore, puis versez la sauce par dessus les légumes, les œufs et le poisson. Il est utile de confectionner la piparade deux heures avant le moment de la servir. Il est meilleur encore — si on juge qu'elle doit figurer à un prochain repas — de l'assaisonner la veille du jour où on compte la servir à table.

Aimant sa Bretagne.

Poireaux.

Taillez des têtes de poireaux de six centimètres de longueur. Cuisez-les à grande eau, rafraîchissez-les bien, puis faites-les mariner dans une vinaigrette pendant six heures.

Dressez-les alors sur un ravier, entourez-les d'une délicate couronne de tranches de tomates bien mûres et saucez-les de leur marinade.

Salade bretonne.

Taillez en tranches épaisses d'un demi-centimètre du thon à l'huile. Additionnez les dites tranches de la moitié de leur volume d'œufs durs émincés; ajoutez sel, poivre, huile, vinaigre, persil haché. Mélangez bien le tout et servez en dôme très froid.

Dans la saison propice, dressez autour une couronne de tomates émincées.

Salade de crevettes « Parisienne ».

Mettez dans un saladier 300 grammes de queues de crevettes, cinq œufs durs hachés. Liez cette salade de mayonnaise additionnée d'une cuillerée de Cutchup et dressez en dôme.

Salade dinardaise.

Taillez en tranches minces les queues et les pinces d'un homard; ajoutez à cela 250 grammes de petits haricots verts, trois œufs durs en quartiers; assaisonnez de sel, poivre, six cornichons émincés, huile, vinaigre et d'une cuillerée de Cutchup.

Servez cette salade bien fraîche, en dôme et entourée d'une couronne de tomates émincées.

Salade hervinette.

Cuisez 500 grammes de jeunes haricots verts dans beaucoup d'eau afin qu'ils conservent toute leur belle nuance; rafraîchissez-les bien; additionnez-leur les filets d'une poule émincés, et une truffe de 40 grammes environ.

Assaisonnez cette salade de haut goût de sel, poivre, huile, vinaigre et d'une cuillerée de Cutchup.

Servez-la bien froide, en dôme, et entourée d'une couronne de tomates émincées.

Salade de queues d'écrevisses à l'Angevine.

A 36 queues d'écrevisses et à 24 huîtres de Belon, mélangez 150 grammes de truffes; liez le tout de mayonnaise. Dressez en dôme en entourant la base d'une mignonne couronne de pommes de terre taillées en liards et dans lesquelles vous intercalez des lames de truffes de même grandeur.

Sardines au vinaigre (hors-d'œuvre).

Procédé de conservation des sardines :

Un cent de sardines, des bocaux, vinaigre, petits oignons, échalotes, quelques gousses d'ail, clous de girofle, sel, poivre en grains, quelques piments.

Etêtez et videz les sardines, épluchez échalotes, petits oignons, ail et disposez dans bocaux sardines, oignons, échalotes, ail, clous de girofle, poivre, piments.

Recouvrez de bon vinaigre en quantité voulue. Bouchez les flacons; cachetez au besoin.

Pour hors-d'œuvre : Prélevez quelques sardines dans le flacon, avec les condiments, disposez sur plat à hors-d'œuvre avec œufs durs et coupés en fins morceaux.

FRANCINE.

Avis. — Faire bouillir le vinaigre avant de le placer sur les sardines.





LES POTAGES ET LES SOUPES

LES POTAGES

Bisque d'écrevisses.

Ayez 40 écrevisses moyennes que vous faites cuire avec une bouteille de vin de bordeaux blanc.

Ajoutez : 200 gr. d'oignons émincés, 50 gr. de carottes émincées, 5 branches de persil, une feuille de laurier, une petite branche de thym, 15 gr. de sel, 5 gr. de poivre, plus une petite pointe de poivre de Cayenne.

Laissez cuire pendant dix minutes et sautez bien les écrevisses afin qu'elles cuisent également. Lorsqu'elles sont cuites, otez-en les queues que vous épluchez et que vous résrvez pour garnir.

Prenez les coquilles et les pattes dont vous vous servirez pour faire le beurre d'écrevisses.

Mettez l'intérieur des écrevisses dans la casserole avec la cuisson.

Ajoutez 2 hectos de pain à potage que vous aurez fait griller sans prendre de couleur. Mouillez avec 2 litres de bon consommé et faites cuire une heure à petit feu sans réduction.

Passez à l'étamine et versez la purée dans une casserole.

Remuez jusqu'au premier bouillon, puis mettez dix minutes sur le coin du fourneau.

Ajoutez les queues d'écrevisses dans la soupière après

les avoir parées ; écumez le potage et versez-le sur les queues d'écrevisses.

Vous lierez avec le beurre d'écrevisses que vous ferez de la manière suivante :

Pilez parfaitement les coquilles et les pattes et ajoutez 125 gr. de beurre.

Mettez dans un bain-marie couvert et laissez une heure dans l'eau bouillante.

Passez à travers un linge le beurre d'écrevisses avec pression sur de l'eau froide dans une terrine, puis relevez-le, épongez-le et passez-le au tamis très fin.

Prenez-en les trois quarts pour former la liaison et mettez l'autre quart dans 100 gr. de farce de poisson.

Couchez au cornet des quenelles grosses comme un pois, mettez-les dans le potage et versez. L. H.

Consommé.

Ce mot, quelque peu présomptueux, mais purement français, n'est pas toujours bien compris à sa juste valeur dans les familles.

Comme ce livre s'adresse plus spécialement à celles-ci, j'en donne la formule pour qu'elles sachent bien distinguer le bouillon proprement dit du consommé tel qu'il est conçu et préparé dans les grands restaurants de la capitale, experts en la matière.

Pour 5 litres de consommé. — Placez dans une marmite de cuivre bien étamée 4 kilos de jarrets de bœuf et 4 kilos de gîte à la noix. Mouillez de 15 litres d'eau froide additionnée de 80 grammes de sel marin. Portez à ébullition en écumant largement. Ajoutez ensuite 1 kilo de carottes, 800 grammes de navets, 500 grammes de poireaux en bouquet, 3 gousses d'ail, 2 branches de céleri et 3 panais.

Cuisez lentement pendant 5 heures. Vous obtenez ainsi environ 10 litres de bouillon simple que vous passez, dégraissez et laissez refroidir.

D'autre part, hachez finement 1 k. 500 de maigre de bœuf, que vous placez dans une casserole de cuivre bien étamé en y ajoutant 80 grammes de rouge de carotte et 150 grammes de blanc de poireau, le tout coupé en fines lames. Rendez la masse bien homogène et 2 blancs d'œufs, versez dessus le bouillon simple ci-dessus, en remuant fortement pour que le mélange soit aussi parfait que possible.

Portez à ébullition et cuisez lentement pendant une heure et demie. Dégraissez alors et passez le liquide à travers une mousseline.

Servez aux pâtes et avec les garnitures que vous désirez.

Nota : Pour donner à ce fin consommé un parfum de volaille, ajoutez au maigre de bœuf une poule que vous hachez finement et que vous lui incorporez. Vous obtenez ainsi un consommé de volaille savoureux, le potage le plus somptueux, le plus exquis qui se puisse faire.

CRÈME DE LÉGUMES

Nantaise.

Portez à ébullition un litre de bouillon; versez-y alors 200 grammes de pommes de terre râpées. Cuisez une demi-heure et liez de 4 jaunes d'œufs et d'un quart de litre de crème épaisse.

CRÈME DE VOLAILLES

Ambassadrice.

Mettez une poule dans deux litres de bouillon et portez à ébullition. La poule aux trois quarts cuite, ajoutez-lui 400 grammes de riz Caroline blanchi au préalable. Le tout cuit à point, désossez la poule et pilez ses chairs avec le riz. Passez à l'étamine et mettez en ébullition avec un litre de bouillon de volaille ou de veau. Passez au chinois fin, liez de 10 jaunes d'œufs étendus de 5 décilitres de crème épaisse et rendez crémeux avec 500 grammes de beurre fin, sans odeur surtout, sinon le potage serait perdu irrémédiablement. Garnissez ce dernier de 2 cuillerées par personne de perles du Nizam cuites au bouillon de volaille. Servez avec, à part, de petites et mignonnes bouchées à la reine.

Alice.

Allongez un litre de crème Ambassadrice de un quart de litre de purée d'asperges vertes. Cette crème doit avoir la couleur d'une émeraude. Garnissez-la de petites quenelles de volaille en forme de chenilles.

Altesse.

Même procédé que pour la crème Ambassadrice. Remplacez cependant la poule par une faisane. Garnissez de petites quenelles truffées auxquelles vous donnez la forme d'une petite amande. On obtient ce résultat à l'aide de deux cuillères à café : on garnit l'une de farce ; avec l'autre, trempée dans de l'eau fraîche, on enlève la moitié de la farce. Vous couchez vos quenelles sur un plat à sauter beurré, vous les couvrez de bouillon blanc de volaille et pochez, la marmite doucement couverte.

D'Albufera.

Allongez de un quart de litre de purée de champignons un litre de crème Ambassadrice garnie de riz Caroline cuit au bouillon de volaille et bien en grains. Servez avec, à part, de mignonnes tartelettes de volaille.

Impérial.

Allongez un litre de crème Ambassadrice d'un quart de litre de purée de perdreau non faisandé. Garnissez de quenelles de volailles truffées en formes d'amandes et servez en même temps des bâtons de volaille du Régent.

Recette des bâtons. — Faites 500 grammes d'un feuilletage à 6 tours. Abaissez-le et découpez-le en bandes rectangulaires de 9 centimètres de long sur 6 de large. Placez au centre gros comme un chipolata de purée de volaille. Roulez le tout en forme de cigare, dorez au jaune d'œuf et cuisez à four chaud. Servez de suite.

AUTRES POTAGES

Pot-au-feu ou soupe nationale (pour 6 personnes).

Placez dans une petite marmite en terre deux kilos de culotte ou de paleron de bœuf et un kilo de plates-côtes grassouillettes. Mouillez avec huit litres d'eau additionnée de 50 grammes de sel marin. Portez à ébullition et écumez largement. Ajoutez alors 500 gr. de carottes, 400 gr. de navets, 300 gr. de poireaux, 125 gr. de panais, un oignon moyen piqué de deux clous de girofle, deux gousses d'ail et une branche de céleri. Cuisez lentement en ouvrant à demi le couvercle de la marmite.

Quand les viandes sont à moitié cuites, mettez dans le pot une poule que vous aurez, au préalable, colorée au four et qui donnera au bouillon belle nuance et suave parfum.

Il faut cinq heures de cuisson lente pour obtenir une soupe délicate, claire et odorante.

Quelques tranches de pain finement taillées et passées au four pour leur donner une belle couleur blonde accompagneront avantageusement ce délectable potage.

Potage Chasseur (pour 10 à 12 personnes).

Prenez deux bons vieux pigeons ramiers, plumez-les, flambez-les, videz-les; faites bouillir 4 à 5 litres d'eau, mettez vos deux pigeons au moment d'ébullition. Prenez environ une livre de carottes, 2 bons gros poireaux, un céleri-rave, un bon navet, un bouquet de persil; épluchez le tout, salez et poivrez. Faites bouillir ces légumes avec les pigeons pendant 3 ou 4 heures, passez ce bouillon. D'autre part, prenez des biscottes coupées en petits morceaux, délayez deux jaunes d'œufs avec 3 cuillerées à bouche de bonne crème, liez le bouillon aux jeunes d'œufs et à la crème, chauffez sans faire bouillir et versez sur les biscottes. Servez bien chaud. Ce potage est excellent.

Mme A. G...

Potage Faubonne.

Mettez dans une casserole 60 gr. de beurre frais avec deux laitues, une poignée d'oseille, une chicorée et un demi-pied de céleri, le tout soigneusement lavé et coupé par menus morceaux. Lorsque ces légumes sont à moitié fondus, ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine, délayez et mouillez avec du bouillon; après entière cuisson, ajoutez une purée un peu épaisse de pois cassés, de lentilles ou de pommes de terre, car il doit être servi sans pain.

SERGETTE.

Potage aux haricots secs (ou écossés) et à l'oseille.

Faites cuire des haricots secs ou nouveaux dans l'eau nécessaire à votre potage; si ce sont des haricots secs, on les met à tremper la veille, et, pour les faire cuire, on les met à l'eau froide. Si ce sont des haricots frais, on les met à l'eau froide. Sel, une carotte, un oignon, un bouquet garni.

Pour les frais, une heure de cuisson est suffisante ; quand ils sont bien cuits, on les passe à la passoire avec un pilon ; ensuite, vous tenez le liquide au chaud, puis, dans une autre casserole, vous faites fondre une bonne poignée d'oseille avec un bon morceau de beurre ; quand l'oseille est cuite, vous versez votre jus de haricots dedans. Faites bouillir un tour ensemble et, au moment de servir, ajoutez une cuillerée de crème. FERNANDE.

Potage Saint-Jacut aux moules (pour 6 personnes).

Un demi-litre de moules moyennes, les bien laver. Les mettre dans une casserole avec un litre et demi d'eau. Lorsque les moules sont ouvertes, retirez-les de l'eau et conservez-les au chaud. Dans l'eau de cuisson vous ajoutez aussitôt trois grosses pommes de terre farineuses, une ou deux échalotes, deux poireaux, oseille, persil, cerfeuil, salade. Laissez bouillir une demi-heure, trois quarts d'heure, passez en pressant le tout, ajoutez un morceau de beurre, sel, poivre. Laissez prendre un bouillon. Versez dans la soupière dans laquelle vous aurez mis au préalable vos moules débarrassées de leurs coquilles, un jaune d'œuf que vous délayerez avec une cuillerée de crème douce.

BICHETTE.

QUELQUES GARNITURES POUR LE CONSOMMÉ

La Royale.

Battez dans un saladier six jaunes d'œufs et deux œufs entiers. Mélangez-les de quatre décilitres de consommé ou bouillon. Passez à la mousseline et enlevez la mousse. Versez dans un moule à Charlotte beurré et cuisez au four et au bain-marie, de 35 à 40 minutes. Au simple toucher, vous devez voir si la solidité ou consistance est suffisante.

Démoulez la Royale quand elle est froide et taillez-la en losanges ou en lames, à votre convenance.

Quenelles de volaille mousseline.

Prenez 150 grammes de filet de volaille crue; pilez avec une pincée de sel et un blanc d'œuf. Passez au tamis fin

et placez sur glace pilée. Ajoutez 9 centilitres de crème épaisse et très fraîche.

Assurez-vous de la consistance de la quenelle formée au cours de la cuisson. Ceci obtenu, prenez deux cuillers à café. Remplissez-en une en dôme et, avec l'autre, préalablement plongée dans de l'eau froide, empotez les trois quarts de la farce. Placez, au fur et à mesure, dans un plat beurré allant au four, et couvrez de bouillon blanc ou consommé. Pochez pendant huit minutes les quenelles couvertes d'un papier d'office beurré.

Pour deux litres de consommé, employez 100 grammes de vermicelle ou de tapioca ou de toute autre pâte similaire.

Consommé aux œufs filés (Formule pour 2 litres).

Portez le consommé à l'ébullition. Battez un œuf en omelette, versez-le dans un chinois et laissez-le couler sur le consommé bouillant.

Quand la solidification est à point, servez aussitôt.

LES SOUPES

Ces quelques recettes donneront un aperçu de la façon dont on traite une soupe.

Andalouse.

Cuisez dans 1 litre de bouillon une tasse à thé de riz Caroline avec 2 kilogs de tomates bien mûres. Passez au tamis fin après une heure de cuisson. Ajoutez 300 grammes de beurre et mettez au point avec du bouillon bien chaud. Garnissez ce potage de 2 cuillerées à soupe — par personne — de perles du Nizam cuites au bouillon.

Biguenée (Mets vendéen).

Faites revenir dans une poêle, avec du beurre, de gros lardons (au moins un par personne); lorsqu'ils sont bien dorés, vous versez dessus une pâte un peu épaisse (consistance de pâte à crêpes) composée de farine délayée avec du lait et quelques œufs. Vous laissez cette grosse crêpe bien cuire de façon que les deux côtés soient bien colorés. Servez bien chaud.

Tante Chicane.

Berrichonne.

Prenez 3 blancs de poireaux émincés, le cœur d'un chou Milan et 6 navets tendres. Faites fondre ces légumes au beurre dans une casserole de cuivre épaisse et bien étamée ou dans une en porcelaine allant au feu. Lorsque les légumes ont bien « étouffé » ensemble une demi-heure, versez dessus 3 litres de bouillon ou, à défaut de ce dernier, de l'eau bouillante, avec un peu de sel, 250 grammes de pommes de terre et 300 grammes de petits lardons. Cuisez lentement au moins une heure et demie. Servez cette soupe bien chaude.

Bonne-Dame.

Cuisez dans 3 litres d'eau 1 kilog de beaux Soissons, puis pilez-les et passez-les au tamis fin. Mouillez-les alors d'eau de cuisson pour en faire un potage crémeux. Ajoutez 250 grammes de beurre et 2 cuillerées à soupe par personne de perles du Nizam cuites au bouillon.

Bonne femme.

Faites fondre 250 grammes de beurre dans une casserole de cuivre épaisse et bien étamée. Placez sur le beurre chaud trois blancs de poireaux émincés et le cœur d'un chou Milan ciselé. Couvrez et faites fondre lentement ces légumes en les remuant de temps en temps. Quand le tout est bien revenu, mouillez de 3 litres de bouillon ou, à défaut, d'eau chaude, mais en y ajoutant alors 500 gr. de pommes de terre coupées en dés très gros.

Bretonne.

Taillez en petits dés 200 grammes de rouge de carotte, 200 grammes de navets et des feuilles de chou Bricoli. Faire fondre lentement ces légumes dans 250 grammes de beurre chaud.

D'autre part, taillez en tout petits morceaux 300 gr. de lard de poitrine salé. Placez ces lardons dans une casserole, couvrez-les d'eau froide que vous portez à ébullition. Egouttez-les ensuite, faites-les dorer au beurre et plongez-les dans la soupe.

Quarante minutes avant de servir, versez dans votre potage 150 grammes de riz Caroline que vous aurez, au

préalable, blanchi en le faisant bouillir à l'eau pendant cinq minutes.

Camélia.

Faites bouillir un litre de bouillon, puis cuisez-y, pendant 20 minutes, 4 cuillerées de tapioca. Ajoutez alors 3 décilitres de purée de petits pois, cuits à grande eau à part. Passez au tamis très fin ou, à défaut, à l'étamine. Ajoutez 200 grammes de beurre fin et une julienne de blanc de poireaux cuite à l'eau pour lui conserver sa blancheur naturelle.

Cressonnière.

Faites revenir au beurre 1 kilog de cresson et 2 blancs de poireau. Mouillez de 2 litres de bouillon ou, à défaut, d'eau bouillante salée. Ajoutez 800 grammes de pommes de terre. Après cuisson, passez au tamis fin et additionnez de 250 grammes de beurre fin. Garnissez le potage obtenu de feuilles de cresson cuites, à part, à grande eau pour leur conserver leur verdeur. Servez en même temps, et dans un plat spécial, de petits croûtons de pain frits au beurre et bien égouttés.

Cultivateur.

Emincez 2 belles carottes auxquelles vous aurez enlevé les cœurs, autant de navets bien tendres et de blancs de poireaux. Faites cuire au beurre bien foudu avec le cœur d'un chou également émincé. Mouillez de 3 litres d'eau environ et ajoutez sel et 250 grammes de pommes de terre en gros dés. Laissez cuire doucement pendant au moins deux heures en additionnant d'un morceau de 500 grammes de lard de poitrine. Taillez ce dernier en tranches et servez-le avec le potage.

Duchesse.

Portez à ébullition 1 litre de bouillon ; ajoutez-lui un quart de litre de purée de pommes de terre, puis une liaison de 6 jaunes d'œufs et de 4 cuillerées de crème épaisse.

Quand ce potage a pris l'aspect crémeux, versez dedans 3 cuillerées à soupe d'oseille ciselée préalablement cuite au beurre. **Servez bien chaud.**

Fermière aux laitues.

Taillez en paysanne, c'est-à-dire séparez en quatre sur leur longueur, 3 carottes; enlevez le cœur et émincez finement le rouge. Ajoutez 3 navets, 3 blancs de poireaux, un demi-chou giselé, 1 oignon haché, et cuisez le tout au beurre. Ces légumes bien fondus, mouillez-les de 3 litres de bouillon ou d'eau chaude avec sel. Jetez alors dans le potage deux laitues ciselées et revenues à part au beurre.

Grand'mère.

Faites fondre au beurre, dans une casserole de porcelaine, le tout émincé finement : 200 grammes de blancs de poireaux avec autant de cœur de céleri et de chou-navet. Ces légumes à point, mouillez-les de 4 litres d'eau et cuisez lentement pendant deux heures. Ajoutez alors 200 grammes de pommes de terre. Cette soupe bien cuite, ajoutez-y un grand verre de crème épaisse et très fraîche.

Herbes.

Faites cuire au beurre 250 gr. d'oseille et 125 gr. de cresson. Mouillez de 2 litres d'eau. Ajoutez du sel et 1 kil. 600 de pommes de terre. Cuisez lentement et passez au tamis fin. Beurrez de 500 grammes de beurre fin et jetez dessus du cerfeuil. Servez avec des croûtons à part.

Jacqueline.

Cuisez dans 2 litres d'eau salée 2 litres de gros pois frais avec 1 laitue ciselée. Pilez et passez au tamis fin. Ajoutez une partie de l'eau de cuisson pour faire un potage lié.

Cuisez à part dans de l'eau salée et pendant 30 minutes une tasse à café de riz Caroline. Garnissez-en votre potage et ajoutez 250 grammes de beurre fin et 4 cuillerées à soupe de fine crème épaisse. Servez bouillant.

Jardinière.

Faites fondre au beurre 3 têtes de poireaux, un cœur de chou Milan, 1 laitue, 2 carottes et 2 navets, le tout finement émincé.

Lorsque ces légumes sont bien à point, mouillez de 3 litres de bouillon ou d'eau chaude que vous salez. Ajoutez

un quart de petits pois frais nouveaux — pas de conserve — et autant de haricots verts taillés en dés. Cuisez lentement durant deux heures avec 4 tomates épluchées, épépinées et également taillées en dés.

Laboureur.

Dans une casserole épaisse et bien étamée, faites fondre 300 grammes de beurre et placez dessus le cœur d'un chou grossièrement concassé et, finement émincés, 3 blancs de poireaux, 4 navets très tendres et 1 gros oignon.

Ces légumes fondus à point, mouillez-les de 4 litres d'eau. Ajoutez 200 grammes de pommes de terre en gros dés et 1 kilog de poitrine de porc dessalé. Donnez deux heures de cuisson lente et servez avec du pain émincé séché au four.

Ménagère.

Faites fondre au beurre le cœur d'un chou Milan et 200 grammes de navets bien tendres et finement émincés. Ces légumes à point, mouillez de 2 litres d'eau; ajoutez 200 grammes de pommes de terre en quartiers et 12 saucisses « Chipolata ».

D'autre part, choisissez 3 tomates pas trop mûres et bien fermes. Passez-les dans de l'eau bouillante, épluchez-les, fendez-les en deux, épépinez-les et taillez-les en gros dés. Joignez-les alors au bouillon et cuisez deux heures.

Mordelaise.

Cuisez dans 3 litres d'eau, 2 litres de flageolets nouveaux avec sel, 1 carotte, 1 oignon et un bouquet garni. Passez au tamis fin. Allongez d'eau de cuisson la purée obtenue; liez à point et ajoutez 400 grammes de beurre fin, 4 cuillerées de crème épaisse et 3 cuillerées d'oseille ciselée cuite, à part, au beurre.

A l'oignon.

Cuisez lentement au beurre pendant une heure 300 gr. d'oignons finement émincés. Quand ceux-ci sont d'un beau blond doré, mouillez-les de 2 litres de bouillon et cuisez à feu doux durant 30 minutes.

D'autre part, coupez en fines lames, dans une soupière, du pain « Joco » de préférence. Couvrez celui-ci de votre

bouillon passé au chinois. Saupoudrez par moitié, de parmesan et de gruyère râpés. Portez ensuite la soupière au four pour que le pain se gratine d'une jolie couleur d'un blond foncé.

Nota. — Pour aider le feu à donner un beau gratin, placez sur le pain quelques morceaux de beurre.

Œufs pochés.

Placez dans une casserole 2 litres d'eau et 1 verre de vinaigre, maïs pas de sel surtout. Quand l'eau est bien bouillante, mettez 12 œufs très frais dans une passoire et cassez-les. S'ils sont de grande fraîcheur, ils reprennent leur forme ronde, sinon ils s'écartent et ne peuvent être servis. En tout cas, le jaune doit être moelleux.

Retirés de la cuisson, les œufs sont plongés dans de l'eau très fraîche.

Les œufs bien parés, épongez-les et placez-les dans une soupière. Versez votre consommé dessus et servez de suite afin qu'ils ne cuisent pas trop.

Poireaux et pommes au cerfeuil.

Emincez 6 blancs de poireaux et faites-les fondre au beurre en veillant à ce qu'ils conservent leur blancheur. Mouillez-les de 2 litres de bouillon ; ajoutez 300 grammes de pommes de terre en quartiers, un peu de sel et cuisez lentement. Au moment de servir, jetez dessus une petite poignée de feuilles de cerfeuil et écrasez les pommes de terre à l'aide du fouet. Présentez ce potage accompagné de pain émincé séché au four.

Roscoff.

Cuisez dans 2 litres de lait 1 kilog de chou-fleur blanchi à l'eau salée et 1 kilog de pommes de terre émincées. Passez au tamis fin et mettez au point avec un demi-litre de lait. Beurrez de 200 grammes de beurre fin. Servez avec, de petits croûtons de pain dorés au beurre.

Vendéenne.

Prenez 250 grammes d'oseille, 150 grammes de cresson et 100 grammes de cerfeuil. Faites fondre le tout au beurre et mouillez de 2 litres d'eau chaude. Ajoutez 1 kilog

de pommes de terre émincées et cuisez, avec sel, pendant deux heures. Au moment de servir, accompagnez de 200 gr. de beurre et de pain émincé finement et séché au four.

Far de blé noir (pour 7 personnes).

Préparer un vase de terre, un petit sac en toile, une ficelle, un kilo de farine de blé noir, délayer à l'eau froide, comme celle des galettes, ajouter un peu de sel; verser la pâte ainsi préparée dans le petit sac en toile, bien ficeler, puis plonger le sac dans une marmite d'eau bouillante contenant déjà un bon morceau de lard (4 livres au moins); dans cette même marmite, il faut avoir placé un beau chou, des rutabagas, des oignons ou échalotes. Le tout doit rester sur le feu pendant 4 heures. Tremper cette soupe dans de petites écuelles en terre; le lard se sert après la soupe avec le far que l'on retire du petit sac, puis on fait roussir un peu de graisse de porc pour verser sur le far que l'on coupe par tranches. Mme Buiniou, Pont-l'Abbé.

Pot-au-feu de poisson (pour 6 personnes).

Prendre un congre de deux livres, bien vidé et nettoyé; mettre dans une cocotte 140 gr. de beurre à roussir; couper fin un oignon, deux brins de poireaux, cive, ciboulette; faites-les blondir dans le beurre, ajoutez 18 gr. de gros sel, 1 gr. de poivre, 4 litres d'eau.

Quand le bouillon bout, mettre 4 carottes hachées très fin, 3 pommes de terre assez grosses, 3 navets hachés de la grosseur du macaroni, ajoutez un bouquet de menthe poivrée et du thym dans un sachet de toile. Laisser bouillir deux heures; mettre le congre trois quarts d'heure à cuire et vous aurez un délicieux bouillon consommé. Servir sur croûtons frits ou pain.

Mme Betaux, Ploubalay (C.-du-N.).

La Potée Bretonne (Elven, Morbihan) (pour 10 personnes).

La moitié d'une tête de porc ayant huit jours de sel; 2 livres de poitrine de bœuf salée pendant 5 à 6 jours et que vous envelopperez d'un linge et mettrez à fumer 8 à 15 jours dans la cheminée.

1 saucisson à l'ail de 1 livre, 3 choux moyens, 10 grosses pommes de terre, 3 carottes, 2 navets, 6 poireaux, 1 betterave rouge, 1/2 rutabaga.

Mettez le bœuf fumé et la tête de porc dans un pot en terre d'environ 6 à 8 litres de contenance, remplir aux deux tiers d'eau froide, faire bouillir et écumer; ajouter les carottes, navets, rutabaga et poireaux coupés comme pour le pot-au-feu, la betterave rouge entière; au bout d'une heure et demie de cuisson, retirez la tête que vous tenez au chaud avec un peu de bouillon. Mettez alors le saucisson et les choux que vous avez coupés en quatre, laissez bouillir 40 minutes et ajoutez les pommes de terre; un quart d'heure après, trempez la soupe. Ensuite mettez les légumes sur un plat, la tête sur le haut des légumes, et autour du plat alternez une tranche de saucisson, une tranche de bœuf fumé et une tranche de betterave rouge.

SUZANNE.

Joindre à ces viandes une épaule d'agneau désossée et ficelée serait le complément d'une bonne recette.

Soupe au poisson.

Faire cuire dans de l'eau salée, autant que possible de l'eau de mer puisée au large, pendant 20 minutes, des merlans, merlus ou merluchons, etc., y ajouter un bouquet garni, laurier, thym, oignons, ail ou échalotes. Ajouter un peu de graisse d'oie, de canard ou de poulet. Passer le bouillon et le verser sur des tranches de pain. On peut remplacer le pain par des pommes de terre cuites à l'eau, pelées et chaudes.

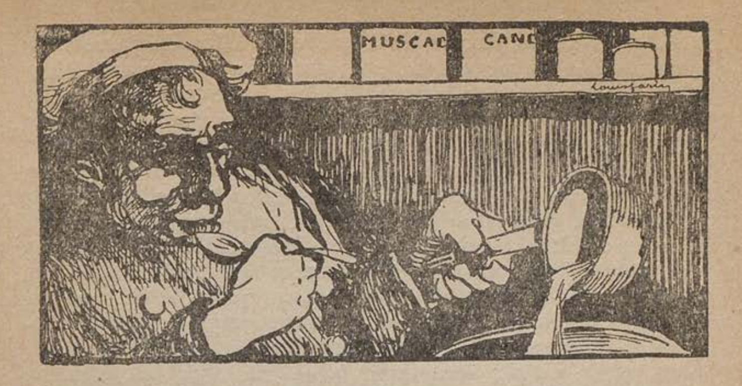
YVONNE DE KERKARADEC, Lorient.

Nota. — Le beurre remplacerait avantageusement la graisse d'oie ou de canard.

Parmanche (pour 4 personnes).

Mettez dans une soupière une demi-livre de farine de blé noir, une demi-cuillerée à café de sel fin, 25 gr. de graisse de veau, délayez le tout avec un demi-litre de lait. Mettez le tout bien délayé dans un petit sac en toile, attachez fortement ce petit sac avec de la ficelle et plongez-le dans une marmite où vous aurez mis à cuire préalablement un kilo de lard avec légumes pour pot-au-feu. Laissez cuire le parmanche environ 20 minutes; retirez de la marmite, ouvrez le petit sac, videz-le dans un plat et servez le lard au milieu, le plus chaud possible. C'est délicieux.

MARIE-JEANNE.



LES SAUCES

Les sauces, qui demandent un soin inouï de préparation, constituent ce que l'on pourrait appeler la partie divine de la cuisine. Autant, sinon plus que jamais, le proverbe vulgaire qui dit que « la sauce fait le poisson » reste vrai dans toute son expression. C'est ici surtout que le tour de main se révèle dans toute son ampleur en permettant seul la réussite de ces merveilles culinaires qui flattent autant l'odorat que le palais.

Ce livre devant aller dans toutes les mains, il me faut donc décrire les grandes comme les petites sauces. Amies lectrices ou chers lecteurs, n'oubliez point que, quand vous faites l'une ou l'autre, vous devez y apporter le maximum de propreté et de fraîcheur de denrées, condition *sine qua non* de succès.

SAUCES BRUNES COMPOSÉES

L'Espagnole.

Remarque : Cette sauce capitale a surtout sa grande utilité dans les Restaurants, les Palaces, les Maisons où l'on mange à toute heure, et ce parce qu'elle donne naissance à une foule d'autres petites que l'on compose au moment même où le besoin s'en fait sentir.

Formule pour 8 litres de jus bon à employer : Faites un fond, c'est-à-dire un jus de bœuf et de veau par moitié

avec 7 kilos de jarrets de bœuf et 5 kilos de jarrets de veau, taillés en morceaux, puis dorés au four avant d'être placés, viande et os ensemble, dans une petite marmite ou dans une grande casserole. Ceci fait, ajoutez 15 litres d'eau, 600 grammes de carottes, 600 d'oignons, un bouquet garni composé de persil, thym et laurier et cuisez à feu lent pendant 12 heures. La cuisson achevée dégraissez et passez à la mousseline. D'autre part, préparez le roux suivant : faites fondre dans une casserole 450 grammes de beurre, ajoutez-y 500 grammes de farine tamisée, mélangez bien et cuisez lentement jusqu'à ce que le mélange ait acquis la nuance brune requise. A ce roux ajoutez doucement le jus à seule fin que le tout se dilue bien, puis cuisez lentement avec un litre de tomates fraîches autant que possible et la Mirepoix ci-après : Faites blondir au beurre 200 grammes de rouge de carotte et autant d'oignons taillés en dés moyens, ajoutez-y 160 grammes de lardons et donnez 6 heures de cuisson. Passez alors cette sauce, laissez-la reposer une nuit, vannez-la jusqu'à complet refroidissement et recuisez-la durant deux heures, le lendemain, avec 3 litres du même fond.

Demi-glace.

Remettez l'Espagnole au feu en y ajoutant la moitié de son volume de fond de veau et réduisez-la lentement — en la dégraissant et la dépouillant — jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte acajou foncé. Faites-la alors recuire 3 heures, débarrassez-la et vannez-la tant qu'elle ne sera pas entièrement refroidie.

Bordelaise.

Placez dans une sauteuse 3 échalotes hachées et versez dessus 3 décilitres de vin rouge et une pincée de mignonnette. Quand le vin est réduit de moitié, ajoutez 1 décilitre et demi de demi-glace et cuisez cette sauce environ 15 minutes en la dépouillant bien. Passez-la ensuite à la mousseline, additionnez-la d'une cuillerée à soupe de glace de viande, garnissez-la de 60 grammes de moelle de bœuf en lames et pochée, puis d'une cuillerée de persil haché.

Bourguignonne.

Placez dans une sauteuse 3 échalotes hachées auxquelles vous ajoutez un litre de vin rouge, du Bourgogne de préférence, que vous faites réduire de moitié. Additionnez alors d'un beurre manié composé de 125 grammes de beurre et de 30 grammes de farine. Liez bien cette sauce en y versant 3 cuillerées de glace de viande.

Nota. — Quand on n'a pas à sa disposition de demi-glace pour la sauce Bordelaise ci-dessus, on la compose de même façon.

Charcutière.

Cuisez au beurre, sans le colorer, un oignon finement haché, mouillez de 2 décilitres de vin blanc, réduisez de moitié, ajoutez 4 décilitres de demi-glace, cuisez 12 minutes, dépouillez bien et additionnez alors de 2 cuillerées de glace de viande, puis d'une cuillerée de moutarde Grey-Poupon, de préférence. Evitez de faire ébullitionner aussitôt l'emploi de la moutarde.

Chasseur.

Faites blondir au beurre 6 beaux champignons émincés· ajoutez-leur une cuillerée à bouche d'échalotes hachées que vous cuisez un peu. Versez dessus un verre à madère de vin blanc sec, réduisez de moitié, puis additionnez de 3 décilitres de demi-glace, 4 cuillerées de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites au beurre, une forte cuillerée d'estragon haché et autant de persil. Cuisez lentement pendant 10 minutes.

Cette sauce peut être préparée dans les ménages comme suit : les champignons étant blondis, ajoutez-leur un petit roux de farine, laissez cuire le tout quelques minutes et achevez-la comme l'autre.

Diable.

Placez dans une sauteuse une cuillerée à soupe d'échalotes hachées, versez dessus 2 décilitres de vin blanc et 1 décilitre de vinaigre et faites réduire le liquide des deux tiers. Ajoutez alors 3 décilitres de demi-glace, une gousse d'ail écrasée, 3 cuillerées de glace de veau et une pointe de cayenne. Faites cuire l'ail et passez à la mousseline.

Duxelle.

Cuisez au beurre, de couleur blond pâle, 3 cuillerées d'oignons et 2 cuillerées d'échalotes hachés finement. Ajoutez alors 250 grammes de champignons frais, crus, aussi finement hachés, et cuisez lentement. Versez alors 2 cuillerées de persil haché, cuisez le tout environ 10 minutes, débarrassez-le dans une petite terrine et tenez-le au frais.

Fumet de Poisson (pour 1 litre).

Placez dans une casserole 250 grammes d'arêtes de sole, 250 grammes de merlan ou de barbue, 60 grammes d'oignons émincés, un quart de litre de vin blanc sec, un litre d'eau, 50 grammes de champignons frais émincés — ou le même poids d'épluchures, — 5 grammes de sel et un bouquet garni et cuisez lentement 45 minutes en écumant bien.

Glace de Veau.

Cuisez un fond de veau comme pour le velouté et traitez-le exactement ainsi que pour la glace de viande.

Glace de Viande.

Cuisez un fond de bœuf ainsi qu'il est dit à l'Espagnole pendant 8 heures, puis passez-le et dégraissez-le. Laissez-le réduire alors à l'état de glace, c'est-à-dire très sirupeux, et passez-le au linge fin.

Italienne.

Faites réduire de moitié un verre à porto de Marsala avec 3 échalotes hachées finement. Mouillez d'un quart de litre de demi-glace, ajoutez 2 cuillerées de Duxelle et cuisez lentement durant 10 minutes.

Composition du Jus de Veau.

Faites revenir au beurre de couleur d'un blond pâle 1 kil. 500 de jarret de veau avec une carotte, un oignon, puis une poule taillée en morceaux. Mouillez d'un verre de vin blanc et de trois litres de bouillon ou d'eau. Cuisez lentement avec une pincée de sel, une branche de céleri, un bouquet garni et 250 grammes de couenne fraîche préalablement blanchie. Réduisez la cuisson à un litre

environ de jus blond, clair, par une ébullition lente, rationnelle. Passez ce jus à la mousseline. Froid, il doit être sous forme d'exquise gelée.

Jus d'Estragon.

Infusez dans un fond de veau 50 grammes d'estragon en branche et liez-le de fécule à raison de 25 grammes par litre de jus.

Lyonnaise.

Faites blondir au beurre 2 oignons moyens et 4 échalites émincés, mouillez de 2 décilitres de vin blanc sec de demi-glace et cuisez 15 minutes.

On peut faire cette sauce en ajoutant à l'oignon, quand il est blond, une cuillerée de farine que l'on cuit quelques minutes et que l'on additionne ensuite de vin blanc, de bouillon et de 2 cuillerées de sauce tomate. La cuisson demande environ 20 minutes.

La Lyonnaise convient spécialement au bœuf bouilli au gratin.

Piquante.

Placez dans une sauteuse 3 décilitres de bon vinaigre et 2 décilitres de vin blanc augmentés de 4 échalotes finement hachées. Laissez réduire de moitié, ajoutez 1 décilitre 1/2 de demi-glace et cuisez lentement pendant quelques minutes. Additionnez alors de 2 cuillerées de cornichons émincés finement ou hachés.

Dans les ménages, lorsqu'il reste un peu de bouillon du pot-au-feu, on fait un roux que l'on mouille avec le bouillon, et l'on remplace la demi-glace par la sauce qu'on laisse cuire quelques minutes avec les condiments.

Poivrade.

Faites revenir au beurre 800 grammes de parures de gibier ou de bœuf mariné avec une Mirepoix composée de rouge de carottes : 150 grammes, et d'oignons : 120 grammes. Le tout bien doré, mouillez de 4 décilitres de vinaigre et d'autant de vin blanc. Réduisez complètement ce liquide et ajoutez alors 1 litre de fine demi-glace ou Espagnole et un 1/2 litre de marinade. Cuisez doucement pendant 5 heures en dépouillant bien, passez au tamis avec un peu de pression, dépouillez de nouveau en

ajoutant quelques cuillerées de fond de bœuf. Passez ensuite cette sauce au chinois, puis à la mousseline de façon qu'elle soit très propre et limpide. D'aucuns beurrent cette poivrade, je crois que c'est une grosse erreur.

Rouennaise.

Prenez un 1/2 litre de sauce Bordelaise et ajoutez-y 4 foies de canard crus passés au tamis. Cette sauce ne doit plus bouillir dès l'addition des foies.

Saint-Cloud.

Mettez dans une assiette creuse 200 grammes de beurre frais, ajoutez-lui 2 cuillerées de persil hacé, une d'estragon et 3 de suc d'échalotes obtenu en pilant une douzaine de celles-ci et en en pressant le jus. D'autre part, pressez 12 tomates et faites-en réduire le jus avec 4 cuillerées de glace de veau. Quand cette réduction a pris la consistance d'une sauce, additionnez-lui le beurre, puis ajoutez un jus de citron, sel, poivre et une prise de cayenne.

Sauce pour accompagner le lièvre.

Pilez bien le foie et le cœur d'un lièvre; ajoutez 200 gr. de lard que vous hachez très fin. Prenez une petite casserole en terre cuite : faites-y fondre votre lard; lorsque vous ne trouvez plus trace de lard, mettez votre viande pilée. Assaisonnez d'échalotes, ail, persil, thym, sel et poivre, le tout haché très fin; ajoutez le sang du lièvre que vous aurez conservé clair en y mettant un filet de vinaigre. Joignez un verre de bon Bordeaux; laissez mijoter pendant deux heures à feu très doux. Servez avec le derrière du lièvre rôti et piqué de lard. A. P.

Sauce venaison.

Tout le monde connaît le râble de lièvre piqué au lard et mariné. Voici une sauce délicieuse pour accompagner ce rôti :

Prenez la marinade dans laquelle aura séjourné le râble pendant quatre ou cinq jours. Mettez-la à cuire avec un bon morceau de lard gras et frais. Quand elle aura cuit deux heures bien doucement, passez dans une passoire fine, et faite en sorte à l'aide d'un pilon que tout passe,

l'oignon comme l'ail. Faites un roux. Versez-y votre marinade cuite et passée; ajoutez une cuillerée de vin rouge et une de consommé, si la sauce est trop épaisse. Laissez cuire encore un peu. Au moment de servir ajoutez à la sauce venaison la sauce du rôti et servez dans une saucière.

J. Pasturel.

La sauce Tomate (pour 1 litre).

Faites revenir légèrement au beurre une Mirepoix de carottes, oignons, lard de poitrine taillés en petits dés. Ajoutez 2 litres de tomates fraîches en purée, sel, poivre, 2 gousses d'ail, un petit bouquet garni et quelques cuillerées de fond de veau, et cuisez une heure au four. Passez cette sauce à l'étamine et débarrassez-la pour vous en servir, au besoin en ayant soin de beurrer le dessus pour qu'elle ne forme pas croûte.

Saumur pour Viandes salées.

Mettez dans un pot allant au feu 8 litres d'eau fraîche, ajoutez 1 kil. 750 de sel, 160 grammes de salpêtre, 200 grammes de belle cassonade, un bouquet garni et 3 cuillerées à bouche de grains de poivre. Faites bouillir 8 minutes, retirez du feu, laissez refroidir et versez alors la saumure sur les viandes.

LE CARAMEL

Le caramel est le coloris des bouillons des sauces; il est donc nécessaire d'en être toujours pourvu; ajoutons qu'il n'altère pas le goût du mets. N'en abusons pas cependant.

Procédé : 250 gr. de sucre dissous avec un verre à liqueur d'eau froide. Cuisez lentement sur un feu doux et dans un poêlon de cuivre très propre; laissez colorer le sucre d'un brun foncé, mouillez-le aussitôt de un demi-litre d'eau froide; laissez-le au feu; cuisez-le 20 minutes. lentement. Après quoi laissez-le refroidir et mettez-le en bouteille une fois passé au chinois.

SAUCES MÈRES BLANCHES

L'Allemande.

Placez dans un plat à sauter 1 litre de velouté, 4 jaunes d'œufs, 1 décilitre et demi de crème double fraîche, 150 grammes de champignons émincés et 6 décilitres de bouillon blanc de volaille et travaillez cette sauce à la spatule et en plein feu. Lorsque la spatule se voile, retirez la sauce du feu, passez-la à la mousseline et ajoutez-y 1 décilitre de fine crème épaisse et 150 grammes de beurre.

La Béchamel (pour 1 litre).

Mélangez bien 150 grammes de farine tamisée avec 100 grammes de beurre fondu et cuisez quelques minutes. Quand le goût de la farine a disparu, mouillez d'un litre de lait bouillant additionné de 5 grammes de sel et cuisez lentement avec 100 grammes de veau bien blanc roidi au beurre avec un oignon — le tout en gros dés — et un petit bouquet garni sans laurier et brindille de thym seulement. Après la cuisson, qui demande 40 minutes, passez à la mousseline et beurrez bien la surface.

Sauce suprême.

Faites réduire au quart 1 litre de fond de volaille et 2 décilitres de cuisson de champignons ou, à défaut, 150 grammes de champignons frais émincés. Ajoutez à cette réduction 1 litre de velouté de volaille et à celui-ci en cuisson 1 quart de litre de fine crème épaisse et très fraîche. Réduisez à la spatule et quand cette dernière se voile bien passez à la mousseline, puis additionnez d'un décilitre de crème et de 150 grammes de beurre.

Cette sauce doit être très blanche et d'une saveur exquise.

Le Velouté (formule pour 8 litres de fond blanc pour velouté).

Placez dans une marmite ou une casserole 8 kilos de jarrets de veau dégorgés et blanchis — cette opération afin d'obtenir un jus bien blanc — et 1 kilo d'abatis de volaille ou à défaut une poule, chair et os. Mouillez de 12 litres d'eau froide et ajoutez 600 grammes de rouge

de carottes, 300 grammes d'oignons, 200 grammes de poireaux, deux laitues ficelées, 100 grammes de céleri. un bouquet garni, 3 clous de girofle et 60 grammes de sel. Cuisez lentement pendant 4 heures en écumant souvent. puis passez à la mousseline et dégraissez bien.

D'autre part, faites un roux blond avec 400 grammes de beurre auxquels vous ajoutez 500 grammes de farine et que vous cuisez lentement jusqu'à ce qu'il soit d'un beau blond. Mouillez alors avec le jus, qui doit être lié sans être trop épais, et cuisez à feu doux ce velouté que vous dépouillez bien après cuisson. Ajoutez-y une Mirepoix légèrement revenue de carottes, oignons, 200 grammes de champignons frais émincés. Cuisez cette sauce durant 3 heures pour lui donner une belle couleur d'ivoire.

Remarque : Il faut compter 50 grammes de champignons par litre de sauce.

Velouté de poisson (pour 1 litre de velouté).

Préparez un roux blanc de 125 grammes, mouillez-le d'un litre de cuisson de poisson et cuisez-le lentement. pendant une heure, avec 150 grammes de champignons émincés. Passez ce velouté à la mousseline.

LES PETITES SAUCES BLANCHES

Anchois.

Se compose bonnement d'un demi-litre de sauce Normande additionnée de 60 grammes de beurre d'anchois.

Aurore.

Se prépare avec un demi-litre de velouté de volaille additionné d'un quart de litre de purée de tomate et d'une julienne de 60 grammes de maigre de jambon. Cette sauce doit être beurrée au point de devenir crémeuse.

Bâtarde Hollandaise.

Mélangez 60 grammes de farine à 100 grammes de beurre fondu, mouillez d'un litre d'eau bouillante, salez et cuisez 15 minutes. Ajoutez alors 6 jaunes d'œufs mélangés à 4 cuillerées de crème épaisse, passez à la mousseline, puis additionnez de 500 grammes de beurre.

Ce procédé vous fait obtenir un litre un quart de sauce.

Béarnaise.

Placez dans une sauteuse deux cuillerées d'échalotes hachées, 30 grammes d'estragon en branche concassé, 6 grammes de mignonnette, une pincée de sel, 1 décilitre de vin blanc et 2 décilitres de fin vinaigre. Réduisez le liquide des deux tiers et placez alors dessus 4 jaunes d'œufs que vous cuisez légèrement. Les jaunes bien chauds, ajoutez lentement, cuillerée par cuillerée, 300 grammes de beurre fondu en travaillant continuellement au fouet jusqu'à l'absorption du beurre. Passez à la mousseline et additionnez d'une cuillerée d'estragon haché mélangé de cerfeuil et d'une pointe de cayenne.

Cette sauce demande à être un peu relevée. En lui adjoignant une cuillerée de glace fine de veau, elle n'en sera que meilleure.

Bercy.

Placez dans une sauteuse une cuillerée d'échalotes hachées, mouillez de 2 décilitres de vin blanc sec et d'autant de fumet de poisson. Réduisez le liquide des deux tiers et ajoutez-y deux cuillerées à soupe de velouté de poisson et une de glace de poisson. A défaut de celle-ci mettez une cuillerée de glace de viande blonde, mais ajoutez alors le jus d'un demi-citron, une cuillerée de persil haché et 150 grammes de beurre.

Canotière.

Quand on cuit au court-bouillon un poisson et qu'on le veut servir avec une sauce blanche, voici la façon très simple de procéder :

Faites réduire aux trois quarts 1 litre de court-bouillon, puis ajoutez-y 20 grammes de beurre manié (5 grammes de beurre et 15 de farine). Additionnez cette sauce de 250 grammes de beurre fin et de 3 jaunes d'œufs, passez à la mousseline et servez bien chaud.

Sauce Câpres.

Se prépare exactement comme celle ci-dessus en ajoutant simplement 4 cuillerées de câpres au litre.

Chivry.

Faites réduire, dans une sauteuse, aux trois quarts

2 décilitres de vin blanc sec accompagné de cerfeuil, estragon, persil et ciboulette : 50 grammes pour le tout. Versez l'essence en résultant dans un litre de velouté de volaille et beurrez cette sauce de 150 grammes de beurre aux fines herbes.

Hollandaise.

Mettez dans une sauteuse une cuillerée à café de mignonnette avec un verre à liqueur d'eau, réduisez de moitié, puis ajoutez 5 jaunes d'œufs bien frais. Cuisez lentement et doucement ces jaunes. Lorsqu'ils sont bien chauds, ajoutez-leur 500 grammes de beurre fin fondu, sans le petit lait, une pincée de sel et quelques cuillerées d'eau chaude qui conserve à la sauce le même degré de consistance. De plus, comme cellle-ci, qui est vraiment divine, ne doit avoir d'autre goût que celui du beurre, n'y ajoutez jamais ni vinaigre ni citron.

Marinière.

Se compose d'une sauce Bercy additionnée de la cuisson d'un litre de moules. Quand cette dernière est réduite des trois quarts, on ajoute 8 jaunes d'œufs par litre de sauce.

Mornay.

Se prépare avec une Béchamel additionnée de quelques cuillerées, quand elle est destinée aux poissons, de glace de poisson. On ajoute, par litre, 250 grammes de beurre, 125 grammes de gruyère et autant de parmesan râpés, puis une pointe de cayenne.

Moutarde.

Cette sauce, spéciale pour les harengs grillés, se compose d'une sauce vin blanc au fumet de poisson à laquelle on ajoute — par 3 décilitres — une cuillerée à café de moutarde, Grey-Poupon de préférence. On la sert bien chaude.

Pour les ménages, on peut préparer cette sauce en employant la Bâtarde Hollandaise.

Noisette.

C'est tout simplement une sauce Hollandaise additionnée de 60 grammes de poudre de noisette blonde.

Normande.

A un litre de velouté de poisson réduit d'un quart avec 3 décilitres de crème, on ajoute 6 jaunes d'œufs, 6 cuillerées de cuisson d'huîtres et 3 cuillerées de glace de poisson. On additionne ensuite de 200 grammes de beurre fin et de 3 cuillerées de crème double épaisse.

Sauce Bretonne.

Prendre le jus d'un citron; le mettre à chauffer dans une casserole avec trois échalotes hachées très fin. Après quelques secondes d'ébullition ajouter 6 cuillerées de crème de lait épaisse, assaisonner de sel seulement et laisser chauffer en tournant continuellement jusqu'à très chaud.

Convient spécialement au poisson et aux grillades.

Breiz Dishual.

Soubise (spéciale pour l'Agneau et le Mouton).

Emincez 500 grammes d'oignons, faites-les blanchir, épongez-les bien et cuisez-les lentement, avec sel, dans une sauce Béchamel un peu épaisse. Passez la cuisson à l'étamine quand les oignons sont bien fondus et mettez dans une casserole la purée ainsi obtenue en lui ajoutant 150 grammes de beurre et 3 cuillerées de crème épaisse très fraîche.

Vin blanc (spéciale pour les Poissons).

Cette sauce se fait avec un demi-litre de sauce Hollandaise qu'on additionne — par demi-litre — de 4 cuillerées d'une réduction de fumet de poisson.

Pour les ménages qui n'ont point à leur disposition les préparations que l'on trouve toutes prêtes dans les Restaurants, on procède de deux façons pour obtenir une bonne sauce au vin blanc :

1° Placez votre poisson, une sole par exemple, sur un petit oignon émincé dans le plat à cuire, versez dessus un verre de madère de vin blanc, et cuisez. Réduisez alors votre cuisson de moitié, ajoutez-y deux jaunes d'œufs et 200 grammes de beurre et passez cette sauce sur le poisson.

2° Après avoir opéré comme ci-dessus, versez dans la cuisson un beurre manié, mélangez bien, ajoutez 2 jaunes d'œufs, 100 grammes de beurre et passez la sauce sur le poisson.

Le Beurre Blanc Nantais (d'après M. Nignon).

Préparez un court-bouillon comme il suit : Mettez au propre une carotte, un oignon, trois gousses d'ail, le tout émincé et réuni dans une casserole avec deux clous de girofle, un bouquet garni. Mouillez d'un litre et demi d'eau froide et d'un litre et demi de muscadet (vin de la région); salez, poivrez (avec du poivre en grains). Cuisez lentement 30 minutes, et laissez refroidir. Allongez le poisson sur la grille d'une poissonnière, passez le court-bouillon dessus, de façon qu'il soit submergé. Cuisez-le lentement (20 minutes au kilog); il doit pocher sans ébullition.

D'autre part, préparez le beurre suivant :

Hachez trois échalotes finement, placez-les dans une casserole de porcelaine, sel, poivre, trois cuillerées de fin vinaigre et deux de court-bouillon. Cuisez lentement. Quand le liquide est aux trois-quarts réduit, ajoutez 500 gr. de beurre fin en pommade et battez-le avec une fourchette sur le coin du fourneau. (Ici le tour de main joue son rôle.) Quand cette sauce est onctueuse, ajoutez les larmes d'un demi-citron bien mûr.

Dépouillez le poisson de sa robe; placez-le sur un plat long bien chaud et lustrez-le de cette sauce divine. Parsemez-le de persil fraîchement haché et servez bien chaud.

Nota. — Les meilleurs poissons pour le beurre blanc sont les barbillons et les brochetons et doivent être vivants.

E. Nignon.

En dehors de l'autorité incontestée de M. Nignon qui suffirait à lui donner une valeur, cette recette a le mérite d'être authentiquement nantaise.

« La maison où j'ai appris à la faire, nous écrit M. Nignon (Restaurant Monier, à Nantes), jouissait d'une réputation aussi bonne que justifiée, et grande était pour elle la sympathie de tous les gourmets qui trouvaient là à satisfaire leurs goûts les plus raffinés. »

Enfin, la recette de M. Nignon est basée sur des principes « scientifiques » — si l'on peut dire — excellents, que beaucoup de personnes ignorent. Elle nous apprend ce que doit être et comment utiliser un court-bouillon.

Généralement, les cuisinières mettent à cuire le poisson en même temps que les éléments qui constituent le court-bouillon. C'est une erreur culinaire.

Il faut faire le court-bouillon à part et, quand il a cuit *lentement* pendant une demi-heure, le laisser refroidir. Ce n'est qu'à ce moment — alors qu'il aura emprunté aux éléments divers qui le composent tout leur suc et tout leur arôme — que l'on devra l'utiliser. Le poisson cuit dans ce court-bouillon aura meilleur goût, sa chair sera plus

savoureuse; 20 minutes de cuisson par kilo à feu lent suffisent. Remarque importante : *le poisson doit pocher sans ébullition.*

Enfin, dans la préparation du beurre blanc on remarquera que M. Nignon utilise le court-bouillon (deux cuillerées) et qu'il ajoute le beurre lorsqu'il est en pommade, c'est-à-dire lorsqu'il a la consistance d'une mayonnaise.

Pour obtenir ce résultat (c'est là qu'intervient le tour de main), il faut amollir le beurre en le jetant par petits morceaux dans un plat que l'on aura fait préalablement chauffer au four ou que l'on tiendra au chaud sur le coin du fourneau.

Voilà, j'espère, après cette consultation d'un maître de la cuisine française, la question du beurre blanc définitivement résolue ?

L'Oncle Claude.

LES GELÉES

Pour assurer leur solidification, point n'est besoin de gélatine, produit qui ne doit jamais figurer dans une bonne cuisine et que tout bon saucier rejette avec une sorte d'horreur. Elle se remplace avantageusement par des pieds de veau et des couennes de lard frais que l'on ajoute au fond de préparation en quantité suffisante. En été, il est indispensable de se rendre compte, avant leur emploi, de leur degré de parfaite consistance, sinon, on risquerait fort de courir à un lamentable échec.

Gelée de Viande.

Placez dans une casserole 2 kil. 500 de jarrets de veau, os et chair, 3 kilos de rondin de gîte de bœuf, 4 pieds de veau désossés et blanchis, 300 grammes de couenne de lard frais, 200 grammes de carottes, 200 grammes d'oignons, 4 beaux poireaux, céleri et bouquet garni. Mouillez de 10 litres d'eau avec un peu de sel et cuisez lentement pendant 7 heures. Après la cuisson, il doit rester 4 litres d'excellent jus passé et dégraissé.

Nota. — Pour la clarification de cette gelée, placez dans une casserole 1 kilo de bœuf maigre pilé, cerfeuil et estragon : 8 à 10 grammes de chacun, enfin deux blancs d'œufs. Mélangez bien le tout, puis ajoutez peu à peu votre fond conservé tiède, portez à ébullition et cuisez lentement environ une heure et demie. Passez alors à la serviette et additionnez de 3 décilitres de fin madère, mais seulement au moment de la refroidir, les vins ne devant jamais bouillir.

Gelée de Poisson.

Placez dans une casserole bien étamée 2 kilos de poisson de mer, grondin, vive, merlan... des arêtes de sole si possible, 200 grammes d'oignons émincés, du persil en branche, 150 grammes de champignons frais, crus et émincés, et mouillez de 7 litres de fumet de poisson. Cuisez une heure très lentement et passez à la serviette.

Pour la clarification, hachez finement 300 grammes de chair de merlan, ajoutez-lui 3 blancs d'œufs, placez le tout dans une casserole, mélangez bien avec le fond puis, pour lui donner de la tenue, ajoutez-y du jus de pied de veau et de couenne. N'oubliez pas d'essayer cette gelée avant de vous en servir.

LES FARCES

Farce Mousseline.

Pilez avec sel et une prise de poivre blanc 500 grammes de chair, poisson ou viande; ajoutez, l'un après l'autre, 3 blancs d'œufs et passez au tamis. Mettez cette farce dans une petite terrine, tenez-la au frais pendant 2 heures, puis placez-la sur glace pilée. Additionnez-la ensuite, peu à peu, d'un demi-litre de crème épaisse, fraîche et sans odeur, en travaillant adroitement, avec délicatesse. Laissez-la reposer 30 minutes avant de vous en servir et après l'avoir essayée pour s'assurer de sa consistance.

Nota. — Cette farce convient spécialement pour les quenelles et le pain de volaille.

Farce à gratin.

Faites revenir au beurre 150 grammes de lard gras de poitrine. Retirez-le aussitôt doré. Faites également revenir 150 grammes de veau maigre, puis 150 grammes de foie de veau. Toutes ces viandes doivent être taillées en gros dés et assaisonnées de sel et poivre. Réunissez-les dans une même sauteuse, ajoutez-leur 30 grammes de champignons frais, émincés et rissolés au beurre, et 20 gr. de truffes. Faites flamber avec un verre à liqueur de bonne eau-de-vie. La flamme éteinte, versez-y un demi-décilitre de bon madère, un demi-décilitre de glace blonde de veau. une demi-feuille de laurier et une brindille de thym. Laissez refroidir et pilez-la avec 4 jaunes d'œufs. Passez-la au tamis fin.

Nota. — On peut préparer la même farce — pour l'emploi du gibier — en remplaçant le veau par du lapin de garenne et le foie de veau par du foie de volaille et 60 grammes de foie gras.

Farce à la Frangipane (pour gros poissons).

Pilez 500 grammes de chair de brochet, merlan ou sole et ajoutez-y 350 grammes de frangipane préparée comme suit : Mettez à bouillir dans une sauteuse 6 décilitres d'eau avec 4 grammes de sel et 150 grammes de beurre. Ajoutez-y 300 grammes de farine tamisée que vous cuisez bien. Quand elle est entièrement desséchée, laissez-la refroidir complètement. Additionnez cette farce de 250 gr. de beurre frais, de 2 œufs entiers et de 3 jaunes, puis passez-la au tamis.

LES SAUCES FROIDES

Barante.

Mélangez bien un demi-litre de Mayonnaise et 4 cuillerées de Cutchup.

Cette sauce, composée pour le baron de Barante qui m'en fit des compliments, est spéciale pour homard froid et langouste.

Française.

Passez au tamis 2 kilos de tomates bien mûres et mettez à égoutter pendant 6 heures cette purée dans une mousseline suspendue. Placez alors ladite purée dans un saladier avec sel, poivre, un quart d'huile et 3 cuillerées de vinaigre. Mélangez bien et servez le plus froid possible.

Cette sauce, une de mes créations, est spéciale pour poissons froids.

Gribiche.

Broyez dans un saladier 3 jaunes d'œufs avec une demi-cuillerée à café de moutarde Grey-Poupon, sel et poivre. Ajoutez peu à peu un quart de litre d'huile comme l'on fait pour une mayonnaise, une cuillerée de vinaigre aussi peu à peu, persil, estragon, cerfeuil, câpres, cornichons hachés, en tout environ 150 grammes. Au moment de la servir, additionnez-la de deux blancs d'œufs durs en petite julienne.

Mayonnaise.

Placez dans un saladier 4 jaunes d'œufs, sel, poivre et une cuillerée de vinaigre. Travaillez bien le tout, puis versez doucement goutte à goutte au début, un litre d'huile. Si la sauce devient trop épaisse ajoutez un filet de vinaigre. Ce travail terminé, versez 3 cuillerées à bouche d'eau bouillante qui tiennent mieux la sauce.

Un jus de citron.

Menthe.

Faites bouillir, puis laissez refroidir un décilitre de bon vinaigre avec autant d'eau et 2 cuillerées de cassonade. Mêlez alors à ce jus une fine julienne de mentre fraîche et laissez macérer pendant 3 heures avant de vous en servir.

Cette sauce est destinée au mouton froid.

Pauvre-Homme.

Faites pocher au court-bouillon une demi-cervelle de veau, triturez-la bien à la fourchette et mélangez-la à une sauce persillade.

Persillade.

Placez dans un saladier une cuillerée à dessert de moutarde ordinaire sans parfum, sel, poivre, diluez à l'huile et vinaigre, puis ajoutez de fines herbes hachées et, au moment de servir, deux œufs durs hachés.

Raifort.

Placez dans un saladier une cuillerée à bouche de moutarde, délayez-la avec 2 cuillerées de vinaigre, ajoutez ensuite 500 grammes de raifort râpé, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, sel, poivre et 3/2 décilitres de crème épaisse.

Cette sauce, particulière au poisson froid et au bœuf bouilli chaud, doit avoir la consistance d'une mayonnaise.

Ravigote.

Amalgamez bien ensemble trois décilitres d'huile et un décilitre de vinaigre avec sel, poivre, persil, cerfeuil, estragon, câpres, cornichons et ciboulette bien hachés.

Verte.

Additionnez un demi-litre de mayonnaise de 40 gr. de chacun des condiments suivants blanchis à grande eau, pilés puis pressés dans un torchon : cerfeuil, épinard, estragon et cresson.

LES MARINADES

Je donne ici quelques recettes de marinades, bien que je ne sois pas très partisan de ces choses qui ont, cependant, certains amateurs. Je recommande tout particulièrement à ces derniers, s'ils ne veulent pas courir le risque de s'intoxiquer, de ne faire mariner que des provisions de toute première fraîcheur. Trop souvent on cache de mauvaises marchandises sous le couvert de ces préparations à saveur forte au grand dommage de la santé.

Marinade crue (pour grosses pièces).

Placez pendant 36 à 48 heures sur la pièce à mariner : 80 grammes de rouge de carotte, autant d'oignons, 50 gr. d'échalotes émincées, 2 gousses d'ail, 10 gr. de céleri, du persil en branche, une brindille de thym, une cuillerée à café de gros poivre, 1 litre de vin blanc, 5 décilitres de vinaigre et 3 décilitres d'huile. Retournez souvent la pièce.

Marinade cuite.

Faites blondir à l'huile les mêmes ingrédients que dessus, cuisez à feu lent 35 minutes, laissez refroidir complètement et versez sur les pièces de venaison ou de boucherie. Cette marinade agit plus vite que la crue.





LES ŒUFS

« Ma petite poule charmante,
« Fière d'avoir pondu son œuf,
« Dans un nid de paille tout neuf,
« A tout le voisinage chante,
« Parfois dès la pointe du jour,
« Son chant de victoire et d'amour... »

Ed. N...

Pour les œufs comme pour les hors-d'œuvre, les viandes, la volaille et le gibier, vaste est le champ d'exploration ouvert aux artistes culinaires. C'est par centaines que se comptent les formules et, chaque jour, quelque novateur, obéissant à sa fantaisie, en crée de nouvelles qui, à leur tour, finissent par acquérir le « droit de cité ».

Œufs plat à la crème.

Comme les œufs plat au miroir, mais avec deux cuillerées de crème double qui, réduite, servira à napper les blancs. A remarquer que les jaunes doivent rester unis et beaux.

Œufs plat miroir.

Si tout le monde croit savoir cuire des œufs au plat,

bien peu de personnes, cependant, sont capables de les réussir. C'est la seule raison de cette formule.

Beurrez un plat de porcelaine pour deux œufs. Cassez ces œufs sur le beurre; salez les blancs seulement et versez alors du beurre chaud dessus. Cuisez au four sur une brique ou sur un trépied. Quand les œufs miroitent, sortez-les du four et cuisez le fond sur le fourneau. Méfiez-vous que vos œufs ne cuisent trop, car si le blanc doit être pris, il doit, néanmoins, rester mollet.

Charcutière.

Dressez entre les deux jaunes une saucisse grillée et autour un cordon d'oignons émincés et cuits blonds à l'étuvée.

Marinette.

Beurrez un plat et, le beurre bien chaud, placez dessus une tranche de jambon mince, maigre et bien rose, que vous faites chauffer. Cassez dessus deux œufs et cuisez au four. Servez avec autour une couronne de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites, préalablement, au beurre bien fondu.

Marinière.

Cuisez au plat deux œufs et garnissez le tour d'une couronne de moules marinières bien faites.

Ménagère.

Beurrez légèrement un plat à œufs, garnissez-en le fond de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites au beurre, et cassez les œufs dessus. La cuisson opérée, dressez sur le tout une crépinette de porc grillée.

LES ŒUFS POCHÉS

Observations préliminaires importantes. — *Pour obtenir des œufs pochés bien ronds, c'est-à-dire ayant repris ou conservé leur forme naturelle, il les faut choisir très frais. Ceci étant, faites bouillir 4 litres d'eau, sans sel surtout, ajoutez un verre à Bourgogne de vinaigre, placez vos œufs dans une passoire, trempez-les dans l'eau bouillante une seconde, pas plus, retirez-les et cassez-les, 12 à*

la fois du côté où s'est produite l'ébullition. Cuisez-les ensuite 3 minutes, le jaune devant rester liquide; rafraîchissez-les à l'eau froide, parez-les bien et tenez-les au chaud dans de l'eau salée dans la proportion de 7 grammes de sel par litre d'eau.

Bonnefoy.

Après avoir dressé vos œufs sur croûtons frits au beurre, arrosez-les d'une sauce Suprême dans laquelle vous aurez versé 4 cuillerées de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites au beurre. Mettez au centre du plat un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre et servez.

Bourguignonne.

Mettez à ébullition un demi-litre de vin rouge et faites-y pocher 6 œufs bien frais. Dressez ceux-ci sur croûtons frits au beurre. Réduisez le vin de moitié, ajoutez-y un beurre manié, 120 gr. de beurre et 40 gr. de farine; donnez une seule ébullition, additionnez de 150 gr. de beurre, saucez les œufs et servez chaud.

A la Chartres.

Dressez sur croûtons frits, saucez les œufs d'un fin jus de veau lié dans lequel vous aurez versé une cuillerée d'estragon haché et servez.

Forestière.

Placez chaque œuf sur un petit cèpe frit au beurre, nappez de Mornay, saupoudrez de parmesan râpé glacé de belle couleur au four et présentez.

Grand Duc.

Dressez les œufs sur croûtons frits au beurre fin, saucez-les de Mornay et saupoudrez-les de parmesan râpé. Glacez au four, puis placez sur chaque œuf une belle lame de truffe et deux petits bouquets de pointes d'asperges vertes à l'eau salée et liées au beurre.

Gratin.

Posez les œufs sur croûtons de pain frits, saucez-les de

Mornay, saupoudrez-les de parmesan et de gruyère râpé, arrosez-les de beurre fondu et faites gratiner au four.

Jacqueline.

Garnissez le fond d'un plat spécial d'une fine purée de haricots blancs à la crème, posez les œufs dessus, saucez-les légèrement de Mornay, saupoudrez-les de parmesan râpé et colorez-les au four en les arrosant de beurre fondu.

Rosemonde.

Liez des nouilles au beurre, placez-les dans un plat à œufs, dressez les œufs dessus, saucez-les de Mornay, saupoudrez-les de parmesan râpé, arrosez-les de beurre fondu et faites-les glacer au four. Avant de servir, posez sur chacun une belle lame de truffe lustrée à la glace de veau.

LES ŒUFS FRITS

Pour réussir les œufs frits, il faut les choisir très frais. C'est une condition sine qua non.

Placez dans une poêle à omelette un demi-quart de litre de bonne huile. Celle-ci bien chaude, versez-y un œuf préalablement cassé sur une assiette et salé. A l'aide d'une cuillère en bois, roulez-le bien pour qu'il reste rond ou reprenne sa forme primitive. Veillez à ce que le blanc soit doré et le jaune clair. Sorti de la friture, salez de nouveau et servez-le à l'une des façons suivantes :

Au Lard.

Taillez en tranches de la largeur prise par le travers du lard de poitrine salé. Faites-le blanchir en le mettant dans une casserole avec beaucoup d'eau froide que vous portez à ébullition; égouttez-le et faites-le frire au beurre de belle couleur. Dressez alors les œufs en couronne en les intercalant de tranches de lard, versez du beurre « noisette » dessus en les arrosant, placez au centre du plat un bouquet de persil frit et servez.

Au Jambon.

Même formule que ci-dessus, en remplaçant les tranches de lard par de fines tranches de jambon, rose de préférence.

Romaine.

Dressez les œufs en couronne, posez au centre une étuvée de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites au beurre; disposez sur ce dôme des demi-saucisses grillées et taillées dans le sens de leur longueur et servez avec, à part, du riz pilaw.

LES ŒUFS DURS FARCIS

Chimay.

Cuisez des œufs environ dix minutes, enlevez-en les coquilles, séparez-les en deux sur la longueur, retirez les jaunes et triturez-les sur une assiette creuse avec leur volume de Duxelle (voir ce mot aux Sauces), sel, poivre, persil haché et beurre à raison de 100 grammes par 6 œufs pour ce dernier. Amalgamez bien le tout et farcissez-en les moitiés d'œufs en dôme. D'autre part, beurrez un plat à cet usage, placez les œufs dessus, nappez-les de sauce Mornay, saupoudrez-les de parmesan râpé, arrosez de beurre fondu et faites colorer au four. Servez avec autour une couronne de sauce tomate.

Manon.

Même procédé que pour les œufs Chimay en remplaçant la Duxelle par une purée crémeuse de petits pois frais cuits à l'eau salée.

LES ŒUFS BROUILLÉS

Nombre d'écrivains culinaires, se croyant d'habiles gastronomes, ont prétendu que l'œuf brouillé est la plus fine préparation que l'on puisse donner à cet admirable produit de la poule. Je concède que l'œuf brouillé ne manque point d'une certaine saveur qui le fait apprécier de quelques gourmets, mais de là à lui reconnaître une véritable suprématie sur tous les autres modes, il y a loin. Une pratique et une expérience professionnelle datant de près d'un demi-siècle me permet d'assurer que, par exemple, l'œuf Mousseline, une de mes créations, dont la formule est donnée plus loin, lui est supérieur en tous points. Je laisse, d'ailleurs, aux lecteurs, comme à tous les

amateurs de véritable bonne chère, le soin de juger après épreuve sincère. En tout cas, voici la façon de préparer les œufs brouillés.

Mettez dans une sauteuse de cuivre épaisse 60 grammes de beurre, faites-le fondre simplement et versez dessus 6 œufs battus en omelette avec sel, mais sans poivre. Travaillez ces œufs à la cuiller de buis, — celle en bois ordinaire pouvant parfois laisser échapper quelques résidus, — chauffez lentement pour obtenir une cuisson sans grumeaux et conserver vos œufs moelleux. Ajoutez 150 grammes de beurre gras, Gournay de préférence, une cuillerée de crème épaisse et de toute fraîcheur. Les œufs brouillés se garnissent, selon le goût, de tomates, de pointes d'asperges, de crevettes, de champignons, de rognons de veau, de truffes, de morilles, de foie gras ou de poularde, de Madère, etc..., etc...

ŒUFS DIVERS

Mousseline.

Placez dans une sauteuse 6 cuillerées de sauce Hollandaise et mélangez-lui 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme. D'autre part, beurrez des moules à Darioles, saupoudrez-les de truffes fraîches finement hachées et garnissez-les, au demi, du mélange ci-dessus. Cuisez au bain-marie; dressez sur une purée de volaille crémeuse, arrosez de sauce Hollandaise et faites dorer au four. Servez aussitôt.

Œufs Surprise.

Préparez un feuilletage de 500 grammes à six tours, puis faites deux abaisses de 20 centimètres de large sur 40 centimètres de long. Cassez, tous les 10 centimètres, des œufs bien frais que vous salez, et humectez le tour de la pâte d'eau froide. Repliez en deux cette pâte sur les œufs en soudant bien, puis coupez-la à l'emporte-pièce. Faites frire, à grande friture, les rondelles ainsi obtenues. Croustillants et un peu salés, ces œufs sont une merveille de haut goût.

Tourte d'Œufs à l'Ancienne.

Voilà le bon plat ancestral, robuste autant que délicat. Faites 500 grammes de feuilletage et préparez-en deux abaisses dont vous posez l'une sur une tourtière. Au centre de cette abaisse, placez une crêpe non sucrée en ménageant autour un rebord d'un doigt de largeur. D'autre part, mettez dans une casserole de porcelaine 6 œufs durs émincés, 200 grammes de champignons frais aussi émincés et cuits au beurre de couleur or pâle, sel, poivre blanc, le tout lié d'une succulente sauce Mornay sans fromage. Dressez ce mélange, moelleux et de haut goût, au centre de la crêpe. Recouvrez-le d'une autre crêpe et renfermez-le entre les deux, puis, après avoir humecté le bord de la pâte, replacez la seconde abaisse, que vous soudez avec la première. Dorez le tout au jaune d'œuf, agrémentez-le d'un quadrillage fait à l'aide d'une fourchette et mettez à cuire. Cette tourte, rendue croustillante, doit être servie bouillante. En la savourant, vous penserez, je n'en doute point, à l'auteur de la formule, le modeste Ed. Nignon, votre serviteur.

LES ŒUFS FROIDS

Les œufs froids plaisent surtout en saison estivale, quand la chaleur enlève tout appétit, bien que, cependant, le corps ait toujours besoin d'être soutenu dans une mesure déterminée. Un œuf froid, une tasse de consommé froid, s'ils constituent un repas quelque peu spartiate, n'en suffisent pas moins, aux jours de la canicule, pour former une alimentation substantielle, aussi légère que saine.

Les formules d'œufs froids sont nombreuses, parfois très compliquées, et souvent aussi luxueuses et, partant, fort coûteuses. Je me contenterai d'en donner quelques-unes, parmi les meilleures, les plus simples et, ce qui ne gâte rien, les moins dispendieuses.

Bourgeoise.

Evidez 6 belles tomates bien mûres, épépinez-les, salez-les, poivrez-les et garnissez-les de moitié d'une salade de fins haricots verts et de pommes de terre de même grosseur. Placez dessus un œuf poché, saucé entièrement de

mayonnaise, et dressez en couronne avec, au centre, un bouquet de cresson ou de persil. Servez à part une mayonnaise à laquelle vous aurez joint une cuillère de Cutchup, sauce que l'on trouve dans toute bonne épicerie.

Bretonne.

Préparez une petite salade de poisson avec sel, poivre, huile et vinaigre, dressez-la dans un plat, placez des œufs pochés dessus et recouvrez le tout de mayonnaise aux fines herbes, puis servez avec, autour, en couronne, de petites tranches de tomates.

Duchesse.

Garnissez de beaux fonds d'artichauts d'une salade de fine Julienne de céleri blanchi, bien rafraîchi et bien épongé pour en enlever toute trace d'humidité. Liez cette Julienne de mayonnaise et placez adroitement, sur chaque salade, un œuf poché, voilé de la même sauce et posé dans une belle lame de truffe. Dressez en couronne sur un plat rond avec, au centre, une petite salade de tomates assaisonnée une heure à l'avance et bien égouttée au dernier moment. Servez avec en même temps une mayonnaise au Cutchup.

Œufs à la gelée.

Mettre bouillir un pied de veau avec 50 centigr. d'os, et assaisonnez des quatre épices de façon à faire un bouillon assez relevé. Faites des œufs pochés. Hachez du jambon et des truffes. Mettez dans une cocotte le bouillon, les œufs pochés, le jambon et les truffes. Laissez refroidir une demi-journée et les démoulez sur un plat de salade laitue ou autre (mais non cuite). M[me] PELLERIN.

Jambon.

Dressez les œufs dans un plat creux ou, mieux encore, dans un légumier. Intercalez-les de lames de jambon bien rose et d'un parfum susceptible d'aiguiser l'appétit. Enfouissez-les dans une bonne gelée de volaille ou de bœuf et servez avec, en même temps, une sauce mayonnaise simple, mais de bon goût.

Ménagère.

Nappez de sauce mayonnaise des œufs pochés froids, saupoudrez-les de fines herbes hachées et servez-les avec une salade de légumes bien frais cuits au dernier moment.

Royal.

Dressez les œufs, comme pour la Duchesse, sur un plat rond, en couronne, et élevez au centre, en pyramide, une élégante salade de saumon rose, de pommes de terre en liards et de truffes en lames épaisses cuites au Madère. Disposez autour des œufs une couronne de lames de homard prises dans la queue de ce crustacé et servez avec, à part, une sauce mayonnaise au Cutchup.

LES OMELETTES

Bretonne.

Battez 6 œufs en plaçant dedans une cuillerée de ciboulette, une de cerfeuil et une autre de persil hachés. Cuisez l'omelette et dressez au centre, sur la longueur, deux saucisses cuites au beurre. Démoulez alors l'omelette et entourez-la d'une couronne de petites pommes de terre pastilles cuites au beurre à part et bien moelleuses.

Remarque : Pour obtenir des pommes pastilles, on enlève des boules de pommes à l'aide d'une cuiller dite à racine que l'on trouve chez tous les quincailliers et l'on fend ces boules en deux.

Charcutière.

Battez les œufs et cuisez l'omelette. Dressez au centre et sur sa longueur des lames de deux boudins grillés. Renversez-la alors et entourez-la d'une couronne de pommes de terre taillées en liards et cuites, à part, au beurre.

Châtelaine.

Observation importante pour les omelettes : pour les réussir, il est indispensable de se servir toujours de la même poêle, qui doit être épaisse, et de la conserver pour ce seul usage dans un état constant de méticuleuse propreté.

Pour deux personnes : Battez, au dernier moment, six

œufs frais avec sel et pincée de poivre. Placez 40 grammes de beurre dans la poêle et cuisez-le de couleur presque noisette pour faciliter l'opération et donner à l'omelette un goût agréable. Versez les œufs dedans et remuez à la fourchette quand elle est prise. Mais tenez-la moelleuse, car trop cuite, elle ne serait que de l'éponge. Fourrez-la, sur la longueur, de trois cuillerées de tomates concassées cuites au beurre et mélangez-lui 100 gr. de champignons frais émincés et cuits au beurre également. Démoulez alors l'omelette, qui doit être de couleur d'or et ronde, sur un plat long, et dressez autour, en une couronne élégante, les lames d'un saucisson grillé.

Comtesse.

Sautez 200 grammes de morilles au beurre et couvrez-les de crème double avec 3 cuillerées de glace de veau. Quand les morilles, par la réduction de la crème, sont enrobées d'un simple voile, faites l'omelette avec sel et poivre. Dressez les morilles au centre, longitudinalement, démoulez sur un plat, nappez largement de sauce Mornay, saupoudrez de parmesan râpé et colorez au four vif, sur un trépied. Servez alors avec 8 belles lames de truffes lustrées de glace de veau disposées symétriquement dessus.

A la Moelle.

Faites pocher à l'eau bouillante 200 grammes de moelle en tranches, puis cuire l'omelette de 6 œufs. Démoulez celle-ci sur un plat et dressez dessus les tranches de moelle que vous arrosez de glace de veau et sur chacune desquelles vous mettez une pincée de persil haché.

Nantaise.

Battez les œufs, versez dedans 18 petits lardons et 60 gr. de gruyère râpé, et cuisez l'omelette, moelleuse et plate comme une crêpe.

Paysanne.

Les œufs battus, ajoutez-leur des pommes de terre taillées en petits dés et cuites à part au beurre, 12 petits lardons et une cuillerée d'oseille fondue au beurre, et cuisez l'omelette.

Richemonde (recette pour 2 personnes).

Emincez 100 grammes de champignons frais et cuisez-les au beurre de couleur blonde avec sel et poivre, dans une toute petite casserole. Ajoutez-leur un petit verre à liqueur de bon Porto que vous laissez réduire de moitié, puis couvrez-les de crème épaisse et de deux cuillerées de glace de viande. Laissez cuire lentement jusqu'à ce qu'ils s'enrobent par la réduction de la crème. Cuisez l'omelette de 6 œufs, placez les champignons au centre, dans le sens de la longueur, et renversez-la sur un plat long. Nappez-la largement de sauce Mornay, saupoudrez-la de parmesan râpé et faites-la colorer au four vif et sur un trépied afin qu'elle ne cuise pas trop. Dressez alors dessus 6 belles lames de truffes lustrées de glace de volaille ou de veau.

Cette omelette, que je recommande tout particulièrement aux amateurs de bonne chère, est une de mes créations.

Virieux.

Dénervez un demi-rognon de veau de premier choix, émincez-le et faites-le sauter au beurre avec 50 grammes de champignons frais émincés, sel, poivre et une pincée de farine. Lorsque les lamelles du rognon ont pris couleur, mélangez bien avec une pincée d'échalote finement hachée et un verre à laqueur de vin blanc sec, en veillant à ce que les dites lamelles soient simplement enrobées d'un voile de sauce. Faites l'omelette et dressez les rognons à son centre, dans le sens longitudinal; renversez-la alors sur le plat et placez dessus, au centre, une rosace de petites lames de truffes lustrées de glace de veau.

AUTRES RECETTES

Parquettes d'œufs brouillés à la Côte d'Emeraude (pour 8 personnes).

Eléments nécessaires pour 16 barquettes : 16 œufs, 500 gr. de beurre, 25 centilitres de crème double, 200 gr. de crevettes rouges décortiquées, 500 gr. de crevettes grises pour le beurre de crevettes. Pâte à foncer pour les barquettes.

Préparation de la pâte à foncer. — 250 gr. de farine tamisée, 150 gr. de beurre, 10 gr. de sel et 20 décilitres d'eau.

Etaler la farine en couronne, mettre au milieu le sel, l'eau et le beurre (bien mélanger), détremper en incorporant la farine petit à petit, pétrir la pâte, presser deux fois et rassembler la pâte en boule. La tenir au frais en attendant de l'employer.

Mouler la pâte dans de petits moules ovales à bords dentelés de 10 centimètres de longueur sur 3 ou 4 de profondeur. Faire cuire à feu vif pendant 10 minutes (surtout avoir soin de garnir la pâte avec des haricots secs en grains).

Beurre de crevettes. — 500 gr. de crevettes. Les piler finement, ajouter le même poids de beurre et passer à l'étamine.

Œufs brouillés. — Faites chauffer dans une casserole 200 gr. de beurre. Battez vos œufs en omelette et ajoutez sel, poivre et ciboulette hachée. Travaillez-les à la cuiller de bois sur le côté du feu (ou au bain-marie). Eviter surtout qu'un feu trop vif qui, en solidifiant les œufs, formerait des grumeaux. Dès que la masse a atteint la consistance voulue, mettre les œufs au point en les additionnant de 50 grammes de beurre et un décilitre de crème.

Pour le service. — Dresser les barquettes sur plat long avec papier dentelle; les garnir d'œufs brouillés et dresser sur le milieu un bouquet de queues de crevettes. Tout autour, sur le rebord des barquettes, mettre un cordon de beurre de crevettes et dresser avec une douille cannelée avec, en pointe de chaque bout, une crevette rouge non décortiquée. Henri Bouin.

Œufs au crabe (pour 12 personnes).

Prendre un beau crabe (tourteau) et une douzaine d'œufs.

Durcir ces derniers, cuire le crabe avec deux gros oignons, une gousse d'ail, bouquet garni, poivre et sel.

Vider le crabe et hacher le contenu.

Ecailler les œufs durs, enlever à l'un des bouts un chapeau et en extraire les jaunes.

Incorporer au hachis six de ces jaunes bien écrasés; saler, poivrer, arroser, en opérant le mélange de deux petits verres de bon cognac et de jus de citron (le jus d'un quart de citron environ).

Remplir les blancs d'œufs de cette préparation, recouvrir des chapeaux qui seront maintenus par un croisé de fil blanc et faire réchauffer au bain-marie.

Préparer une sauce blanche, en y incorporant les six derniers jaunes d'œufs écrasés, quelques câpres, poivre et sel.

Disposer les œufs sur un plat rond et arroser, au moment de servir, de la sauce préparée.

TAM, Le Mans.

Ce plat peut s'accommoder aussi en employant un petit merlu.

Œufs frais soufflés avec ou sans jambon (pour 6 personnes).

Six œufs, un verre de lait, gros comme deux œufs de mie de pain rassis, 50 gr. de beurre. On peut remplacer 30 gr. de beurre par un demi-verre de crème fraîche, 75 gr. de jambon. Faire durcir trois œufs; chauffer le lait; y émietter la mie de pain rassis; la détremper en pâte. Ecailler les œufs durcis, les couper en quatre dans le sens de la longueur. Mettre les jaunes dans un bol et former avec les blancs une étoile dans le fond d'un plat creux allant au four. Ecraser les jaunes durs, y ajouter la mie de pain trempée et trois jaunes d'œufs crus; sel, poivre, noix, muscade; 30 gr. de beurre fondu ou un demi-verre de crème; le jambon haché menu. Battre les trois blancs en neige, les mêler à la farce et verser sur l'étoile dans le plat. Semer les 20 gr. de beurre en menus morceaux sur le dessus et mettre au four 15 à 20 minutes. Servir quand le soufflé est bien monté, sans attendre.

Caroline MAIRE.

Œufs Marie-Louise.

Couper six œufs durs en rondelles. Emincer, pendant qu'elles sont encore chaudes, deux pommes de terre cuites à l'eau et pelées.

Ajouter aux œufs et pommes de terre un demi-céleri rave cuit à l'étuvée.

Faire fondre un morceau de beurre, y ajouter trois cuillerées de farine; faire revenir un instant sans laisser colorer; mouiller avec du lait (un demi-litre environ) et remuer jusqu'à ébullition. Assaisonner au goût. Réunir sauce, œufs, pommes de terre, céleri.

Verser le tout dans un plat allant au four, parsemer de gruyère râpé et chapelure et faire gratiner.

Grand'mère LILY, Le Mans.

Œufs plat marinière.

Cuisez un litre de moules avec un oignon émincé, quelques brins de persil, une demi-cuillère à café de mignonnette (poivre concassé), gros comme un œuf de beurre, un verre à madère de vin blanc sec. Quand elles sont cuites, enlevez la cuisson; réduisez-la de trois-quarts et liez-la avec 200 gr. de beurre fin. Roulez les moules dans ce beurre blanc. Cuisez au plat six œufs au miroir et dressez les moules en couronne autour.

J. B.

Œufs pochés Beau Rivage (pour 4 personnes).

Préparer d'abord la sauce tomate avec : 4 cuillerées à bouche de purée de tomates, 10 gr. de lard de poitrine coupé en dés et blanchi, 10 gr. de carottes, 15 gr. d'oignons, le tout coupé en gros dés, un peu de laurier et une brindille de thym, 20 gr. de beurre, 2 gr. de farine, une petite gousse d'ail.

Dans une casserole à fond épais, faire légèrement rissoler le lard avec le beurre, ajouter la mirepoix, et lorsque celle-ci est revenue, la saupoudrer de farine. Cuire jusqu'à couleur blonde, et ajouter trois cuillerées à bouche d'eau et la grosseur d'une noix de glace de viande, sel et poivre et un petit morceau de sucre. Faire bouillir en remuant, laissant cuire une heure environ, passer le tout dans un tamis ou une passoire, et enfin ajouter un morceau de beurre à la sauce, bien assaisonner selon le goût.

Faire bouillir de l'eau additionnée de 10 gr. de sel et d'une cuillerée de vinaigre par litre d'eau; casser les œufs un par un dans l'eau en ébullition (1 ou 2 œufs par personne) et compter huit minutes pour le pochage.

Rafraîchir les œufs, les parer, les déposer sur un linge pour les égoutter dans un récipient; battre un œuf entier avec un peu d'huile et un peu d'eau, sel et poivre; passer les œufs dans cette préparation; bien les mélanger de chapelure, les tremper dans la friture bien chaude et les retirer légèrement colorés.

Préparer 100 grammes d'épinards bien lavés, les blanchir rapidement dans très peu d'eau salée (4 minutes) pour conserver tout leur suc; les égoutter sur un tamis ou une passoire, les assaisonner; ajouter un peu de muscade râpée et les mélanger d'un bon beurre noisette.

Enlever feuilles et foin de 4 artichauts, les parer et citronner le fond pour qu'ils ne noircissent pas, les émincer crus, assaisonner de sel et poivre, les sauter au beurre.

Dans un plat rond mettre les œufs en pyramide et les légumes tout autour. Sauce à part.

Emile JAN, Rennes.

Le mirepoix est une garniture de légumes, lard, jambon, réduits à glace destinée à rehausser le goût des pièces de cuisine.

Ne s'emploie guère que dans les grandes cuisines.

Œufs à la Polignac.

Beurrez des moules à dariole, saupoudrez-les avec du persil haché *très fin*; puis dans chaque moule cassez un œuf bien frais, salez les œufs un peu, et rangez tous vos moules dans un *plafond à rebords*, dans le fond duquel vous mettez un peu d'eau. Cuisez cinq minutes; dressez les œufs sur un plat en les renversant et servez avec ou dessous les œufs une sauce tomate ou béchamel.

Anne BRETONNIÈRE.

Omelette à l'andouille (Déjeuner).

Se procurer de bonne andouille fumée, en proportion de la quantité d'œufs que l'on veut employer pour faire l'omelette; la hacher finement et la battre avec les œufs. Bon assaisonnement de sel et poivre. Faire une omelette en chausson, bien dorée, en ayant soin que la cuisson ne soit pas trop poussée et que l'omelette soit bien moelleuse. Pour six œufs, il faut un peu plus de 60 gr. d'andouille.

MÈRE GIGOGNE.

Omelette Bretonne.

Faites griller quatre beaux boudins noirs. Séparez-en trois dans leur longueur; enlevez l'intérieur et mélangez-le à dix œufs battus avec une grande cuillerée de crème épaisse et très fraîche, sel, poivre et fines herbes. Cuisez l'omelette baveuse et de belle couleur. Renversez-la sur un plat long. Taillez le quatrième boudin en tranches fines; disposez-le sur la longueur de l'omelette; au moment des tomates fraîches, versez autour de l'omelette un cordon de sauce finement beurrée.

J. B.

Omelette Isignaise.

La moule étant très renommée à Isigny, j'ai cru bon de communiquer cette recette.

Faites bâiller un litre de moules en y ajoutant une pincée d'échalotes, de persil haché, saler, poivrer, mouiller au vin blanc.

Les décortiquer et conserver la cuisson qu'on liera avec un peu de beurre manié de façon à obtenir une sauce bien consistante, y mettre les moules et des queues de crevettes qu'on aura épluchées.

Battre ensuite 6, 8, 12 œufs au plus, suivant les convives, comme pour une omelette ordinaire, saler poivrer, mais y ajouter une cuillerée de crème. Faire l'omelette à feu vif, la rouler et avant de la retourner sur le plat, farcir l'intérieur avec des moules et des crevettes. Retourner l'omelette qui devra être légèrement dorée. Dresser sur le dessus trois couronnes de cinq ou six queues de crevettes au milieu desquelles on placera une moule frite. Autour de l'omelette un cordon de moules frites terminera avantageusement le plat.

Pour la moule frite : la moule étant ouverte et sortie de la coquille, la laver à grande eau, la sécher soigneusement dans un torchon, la fariner, la rouler ensuite dans un œuf battu, légèrement salé et dans la mie de pain. Frire à friture très chaude. Les moules auront alors une belle teinte brune. FANCHON.

Omelette aux laitances de harengs (pour 6 à 8 personnes).

Prenez 12 œufs frais, battez-les en mousse.

Ayez, d'autre part, des laitances de 6 à 8 harengs frais; faites-les dorer à peine au beurre, avec quelques rondelles très minces de petits oignons, un rien de persil haché; arrosez d'un verre à madère de bon vin blanc et d'une cuillerée de cognac; salez, poivrez, laissez mijoter doucement et réduire pendant quelques minutes. Puis, mélangez aux œufs battus, faites l'omelette avec un gros morceau de beurre bien frais. Servez l'omelette onctueuse et très chaude. Mme BIGORNE DE FOUGEROLLES.

Omelette Rochevo (pour 10 personnes).

Prenez une demi-livre de berniques que vous ferez cuire vingt minutes à eau de mer, si possible. Les retirer de

leurs coquilles et les faire sauter dans une poêle avec 50 grammes de beurre.

Cassez vos œufs dans une terrine en ayant soin d'en retirer deux blancs. Bien battre ces œufs en mousse avec sel, poivre, deux cuillerées de crème de lait. Ajouter les deux blancs battus en neige et les berniques. La cuisson se fait en une ou plusieurs petites omelettes; se sert en forme chausson de façon que les berniques fassent de petits rochers.

Le Dinardais est en général très friand de ce mets.

L. MARQUET, Dinard.

Omelette aux rognons de veau (pour 6 personnes).

Prendre un rognon de veau, l'émincer assez menu; mettre un bon morceau de beurre à roussir dans la poêle sur un feu assez vif : il faut que le rognon soit saisi; remuer avec une fourchette pendant 5 minutes, saupoudrer légèrement de farine, ajouter un verre à bordeaux de vin blanc sec, saler et poivrer. Remuer encore une minute ou deux, ajouter un hachis fait d'une gousse d'ail, de persil et de cives; retirer du feu et mettre au chaud le temps de préparer les œufs.

Faire une omelette de 8 œufs, lorsqu'elle sera à moitié cuite y verser les rognons.

Achever la cuisson, et verser le tout en versant dans le plat de façon à replier l'omelette en deux sur elle-même.

Cela demande un petit tour de main assez facile à acquérir.

PIROUETTE.

Omelette à la sardine (pour 4 personnes).

Proportions : 6 œufs, 4 sardines, 1 échalote ou 1 oignon, un peu de beurre.

Recette. — Videz et essuyez avec soin vos sardines. Faites griller légèrement de chaque côté. Enlever les filets et hachez-les finement avec une échalote ou un oignon. Mettez ce hachis dans la poêle avec du beurre; lorsque le beurre est fondu, versez les œufs préparés, comme pour l'omelette au naturel.

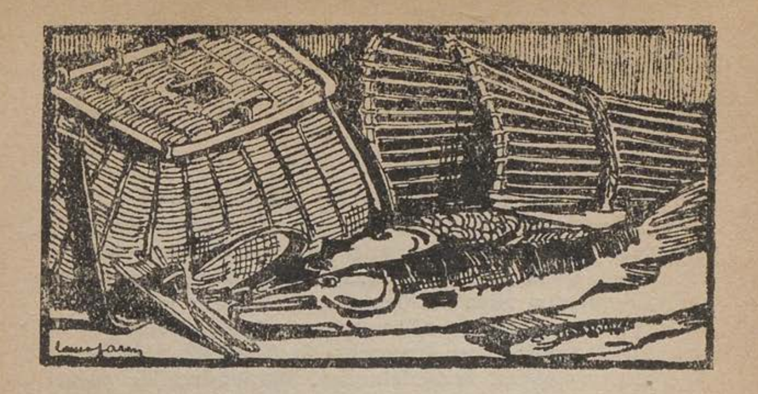
Mme A. NILLAC, à Pluvigner (Morbihan).

Se prépare aussi bien avec de la sardine fraiche qu'avec de la sardine à l'huile et donne un excellent plat de famille.

La Râpée.

Râper plusieurs pommes de terre crues, y casser un ou deux œufs, ajouter sel, poivre, un peu d'oignon et d'ail, ainsi que du gruyère râpé et remuer le tout un moment. Mettre une petite quantité de beurre ou de graisse dans la poêle, procéder pour la cuisson comme pour une omelette ordinaire; faire dorer et cuire des deux côtés.





LES POISSONS DE RIVIÈRE

Alose à la Reynière.

Fourrez une alose selon la formule suivante :

Faites tremper 250 grammes de mie de pain dans du lait; pressez-la bien pour en extraire tout le liquide; ajoutez-lui 45 grammes d'oignons finement hachés et autant d'échalotes cuits au beurre pour qu'ils soient blonds. Additionnez le tout de 100 grammes de champignons frais finement hachés et pressés, d'une cuillerée de persil aussi haché et d'une gousse d'ail écrasée. Amalgamez soigneusement et ajoutez un œuf entier, 3 jaunes, sel, poivre et 120 grammes de beurre fin. Ciselez bien le poisson, couchez-le à la broche et cuisez-le lentement en l'arrosant de beurre fondu. Servez-le suffisamment doré avec, à part, une purée d'oseille à la crème.

Nota. — A défaut de broche, beurrez un plat allant au feu et cuisez l'alose à feu moyen en l'arrosant souvent.

Alose de Loire aux arêtes fondues (pour 4 personnes).

8 bonnes poignées d'oseille, 8 à 10 oignons nouveaux, 4 tranches de belle alose de Loire de 2 centimètres environ d'épaisseur, 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive pure, 50 gr. de beurre.

Mettre au fond d'une casserole une couche d'oseille épluchée et lavée et une couche d'oignons (la moitié de la provision). Ranger dessus les tranches de poisson, saler,

poivrer, ajouter l'huile d'olive et le beurre. Laisser cuire à petit feu 4 ou 5 heures.

Mme ADDY ROUSSEAU.

Andouilles d'anguille.

Prenez une anguille franche de Loire de deux à trois livres, très vivante, écorchez-la, autrement dit nettoyez la peau avec un morceau de toile très rude et du sable.

Passez-la dans plusieurs eaux, dépouillez-la sans abîmer la peau que vous mettrez de côté. Videz le corps de l'anguille très proprement mais sans laver. Découpez le corps de l'anguille par tronçons de 0 m. 02 d'épaisseur jusqu'aux vertèbres, sans détacher. Saupoudrez de poivre et sel suffisamment. Remettez le corps de l'anguille ainsi préparé dans sa peau, ficelez comme une andouille, mettez à fumer dans une cheminée pendant 8 à 10 jours. Ensuite découpez les tronçons que vous désirez, mettez-les sur le gril sur feu très vif pendant quelques minutes. Servez avec sauce tartare, ou bien avec sauce verte agrémentée de ciboules, échalotes, ail, persil, sel et poivre si vous le jugez à propos.

A. B. C.

Anguille de Loire rôtie.

Prendre une grosse anguille de 2 livres environ, la vider ; à la place introduire un oignon, une échalote, une gousse d'ail, un peu de persil, le tout coupé menu. Après avoir ficelé le poisson en rond, le mettre à la broche, de préférence à l'air libre devant un feu de bois, l'arroser fréquemment avec la sauce tombant dans un plat et dans lequel on aura mis un quart de beurre. L'anguille cuite à point sera déficelée, servie sur un plat long, lequel on aura au préalable garni de sauce tartare relevée d'une pincée de kari.

COLINO.

Matelote à l'Ancienne.

Voilà un mets succulent, mais dont la préparation est souvent mal conduite.

Tronçonnez une anguille d'un kilo une fois dépouillée et placez-en les morceaux d'égale longueur dans une sauteuse. Jetez dessus 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail écrasées. Faites flamber l'anguille avec un verre à Madère

d'eau-de-vie. La flamme éteinte, mouillez d'un demi-litre de vin de Bourgogne rouge et ajoutez sel, poivre en grains, un bouquet garni et 12 petits champignons frais. Couvrez hermétiquement et cuisez doucement. Le poisson cuit, retirez la cuisson et faites-la réduire de moitié avec une cuillerée de glace de viande, si possible. Liez cette cuisson avec un beurre manié — 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine — et laissez cuire quelques minutes. Additionnez-la alors d'une cuillerée à dessert d'essence d'anchois. Placez l'anguille dans une autre casserole avec les champignons et 12 petits oignons dorés et cuits à part, puis passez la sauce dessus et laissez mijoter cinq minutes. Dressez les tronçons dans un plat avec la garniture autour. Couvrez-les de la sauce additionnée de 100 grammes de beurre frais et servez-les couronnés de 12 croûtons de pain frits au beurre.

Matelote de la Loire (pour 6 personnes).

1 kilogr. de poissons divers. Videz, écaillez et coupez en tronçons : anguilles, carpes, barbillons, brochetons, etc.

Mettez-les dans une casserole avec deux gousses d'ail, deux clous de girofle, un bouquet de thym, laurier, persil et basilic, sel et poivre, une petite pincée de noix de muscade; couvrez avec du vin rouge. A l'ébullition, versez un petit verre de cognac, faites brûler, remuez. Retirez les poissons lorsqu'ils sont cuits.

Liez la sauce avec du beurre saupoudré de farine, ajoutez ensuite les poissons, des petits oignons et des champignons sautés au beurre. Versez dans un plat bien chaud que vous ornez de croûtons frits et, si possible, d'écrevisses.

Bruyère Bretonne.

Anguilles à la Paludière.

Eléments : 3 ou 4 anguilles, grosseur : belle moyenne : 8 à 10 grosses pommes de terre épluchées; 5 œufs entiers; 6 jaunes d'œufs; 60 à 80 coques ou rigadeaux; un demi-litre de vin blanc; une livre de bon beurre, une cuillerée de bonne farine; carottes, oignons, persil, thym, laurier, poivre en grain, ail, clous de girofle.

Préparation : 1° Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée, les égoutter et les laisser sécher à l'entrée du four, les passer au tamis, bien mélanger la purée et y incorporer

100 gr. de beurre et 3 jaunes d'œufs, de façon à obtenir une pâte comme pour les pommes duchesse. Réserver.

2° Faire un court-bouillon, persil, thym, laurier, poivre en grains, un ou deux clous de girofle.

3° Les anguilles étant bien nettoyées, les couper en tronçons de 6 à 8 centimètres de longueur. Les plonger dans le court-bouillon et laisser cuire un bon quart d'heure.

4° Les rigadeaux préalablement bien lavés ou, mieux, ayant dégorgé pendant 12 heures dans l'eau de mer, les faire ouvrir avec un verre de la cuisson des anguilles; les retirer des coques et tenir au bain-marie.

5° Prendre des moules en porcelaine qui servent à faire les pots de crème ou, à défaut, des petites tasses dont le fond est rond; les beurrer légèrement, y casser un œuf frais, assaisonner et faire pocher au bain-marie.

6° Retirer les tronçons d'anguille de leur cuisson et mettre de côté. Dans une petite casserole épaisse, mettre un bon morceau de beurre et y incorporer une bonne cuillerée de farine; le mélange étant fait, le mouiller avec la cuisson des rigadeaux allongée de la cuisson des anguilles dans la proportion suffisante pour obtenir une sauce consistante, la porter jusqu'à ébullition, *sans la laisser bouillir*, la lier avec 3 jaunes d'œufs et passer à la passoire fine ou mieux à l'étamine. Y incorporer le beurre restant et tenir au bain-marie.

Présentation : Le but est de présenter les marais salants. En conséquence : prendre un plat soit ovale, rond ou rectangulaire. Sur les bords, avec une poche en toile munie d'une douille, y faire une bordure avec l'appareil à pommes duchesse. En faire une autre à 2 ou 3 centimètres (suivant l'épaisseur de l'anguille) parallèlement à la première.

Avec le même appareil, diviser l'intérieur en parties, soit en carrés, soit en losanges, suivant le plat; à chaque intersection, y faire un petit tas d'appareil aplati, ce qui ressemblerait à un petit carrefour.

Passer ainsi le plat au four et le laisser colorer.

Dans la partie de bordure représentant les étiers, placer les morceaux d'anguille.

Dans les cadres vides représentant les marais, y mettre les rigadeaux et verser sur chacun de la sauce préparée comme il a été dit plus haut.

Sur chaque petit carrefour, mettre un œuf démoulé représentant le mulon de sel, et si par hasard il y a un carrefour libre, y placer une petite poupée représentant un paludier, l'effet sera meilleur.

On peut à la rigueur mettre un peu de blanc d'œuf dur haché *très fin* sur les bords intérieurs de l'appareil duchesse, qui représentera le sel en formation.

Ce plat a l'avantage de n'être fait qu'avec les produits mêmes du pays des Paludiers.

A. M. H. N., Le Pouliguen.

Anguille à la Ploërmelaise.

Les pièces de 2 kilos ne sont pas rares dans l'Etang-au-Duc, et elles y sont d'une qualité exquise.

Le jour où saint Pierre vous aura favorisé d'une si belle prise, ne la mettez pas en matelote, ne la dépouillez pas, ce serait une hérésie. Pour l'apprécier à sa valeur, procédez de cette façon :

Faites bouillir une grande casserole d'eau; trempez-y l'anguille que vous aurez tuée en lui enfonçant un couteau à la jointure de la tête et de la colonne vertébrale. La prenant par la tête avec un torchon, tenez-la dans l'eau 2 ou 3 minutes; avec un couteau, râclez en partant de la tête, le mucus, cette colle visqueuse qui, souvent, lui sauve la vie en lui permettant de glisser des mains du pêcheur.

Faites encore bouillir l'eau et recommencez à gratter après une nouvelle immersion; cette fois vous voyez les écailles s'enlever facilement, et la peau apparaître blanche et appétissante.

Videz l'anguille en pratiquant deux ouvertures (gardez vos yeux des éclaboussures de sang, ce serait très douloureux), videz-la bien; enlevez soigneusement la raie de sang qui se trouve le long de la colonne vertébrale. Ceci fait, lavez et essuyez-la. Mettez-la dans un plat, salez et, dans l'ouverture, mettez poivre, sel, oignon émincé, thym, laurier, persil et deux cuillerées d'huile.

Laissez ainsi jusqu'au lendemain.

Une heure avant le déjeuner, attachez l'anguille sur la broche, en la tordant autour, mettez-la devant un feu vif; un bon morceau de beurre; arrosez souvent. Au bout de 45 minutes elle doit être à peu près cuite; cessez de l'arroser, mais à ce moment saupoudrez de mie de pain finement émiettée et mélangée de ciboules hachées; cela à plusieurs reprises; vous aurez une croûte dorée qui sera succulente.

Pendant la cuisson, vous aurez préparé la sauce suivante :

Dans un petit saladier : 2 jaunes d'œufs, une cuillerée

de moutarde à l'estragon, sel, poivre; fouettez avec 2 cuillerées de vinaigre, un tiers de litre d'huile d'olive tiède, ajoutez persil haché, une échalote hachée, un quart gousse d'ail écrasée; la sauce finie, ajoutez-y la cuisson de l'anguille.

Dressez l'anguille sur un plat, entourée de cresson, la sauce à part. MARTHON.

Matelote d'anguilles aux pommes de terre.

Recette donnée par un pêcheur de la baie du Mont Saint-Michel et expérimentée bien souvent.

Pour six personnes :

Prendre trois belles anguilles, les vider, les dépouiller, les laver, les couper en tronçons et les saupoudrer de farine.

Mettre dans une casserole 100 gr. de beurre; faire un roux, ajouter six échalotes, faire prendre les tronçons d'anguille jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Mouiller d'un verre à cidre de vin rouge, ajouter des pommes de terre coupées en tranches minces, un bouquet garni; saler, poivrer. Laisser cuire un quart d'heure à petit feu.

Mme G. D...

Matelote Vendéenne (pour 3 personnes).

1 anguille de 500 gr. environ; 80 gr. de beurre; 18 prunes d'Agen; 20 petits oignons; 1 cuillerée de farine; 1 verre de vin rouge; 2 verres d'eau.

Faire cuire dans le vin et l'eau les prunes et les oignons avec une gousse d'ail, persil, branche de thym, demi-feuille laurier (trois quarts d'heure cuisson environ, feu doux, casserole bien couverte).

Faire un roux brun avec le beurre et la farine, y faire revenir l'anguille, après l'avoir dépouillée, vidée, séchée dans un linge et coupée en tronçons. Quand elle est bien revenue, verser dans la casserole les prunes, les oignons avec leur cuisson, saler, poivrer et laisser mijoter encore trois quarts d'heure.

(Tenir en réserve, sur le fourneau, un peu d'eau bouillante pour allonger la sauce si elle paraissait trop courte).

Une Vendéenne.

Brochet à l'Eclusière.

Prendre un brochet d'un kilo. Le cuire au court-bouillon

Eplucher une vingtaine de petites pommes de terre Hollande, et les cuire à l'eau. Egoutter le poisson, dresser les pommes de terre autour.

Composition de la sauce : Vous mélangez sur un feu doux un demi-litre de crème fraîche, un morceau de beurre manié à la farine, un peu de moutarde blonde, quatre jaunes d'œufs et un fin hachis de cerfeuil, persil, échalote et estragon.

Avec une cuillère en bois, remuez sans arrêt l'ensemble qui ne devra jamais arriver à bouillir. Ajoutez-y un jus de citron au moment de servir.

GRAND'MÈRE LILY, Le Mans.

Brochet à la Marinière.

Levez les filets d'un brochet de 3 livres environ. Beurrez un plat allant au feu et placez-y une cuillerée d'échalotes finement hachées, même quantité de persil, poivre et sel. Allongez les filets sur ce plat. Placez autour, sans leurs coquilles, 1 litre de moules cuites à part. Mouillez le tout du jus des moules et d'un verre de vin blanc sec. Cuisez à feu doux. Sortez la cuisson dans une petite casserole et réduisez-la de moitié. Ajoutez alors une cuillerée à café de farine maniée avec 150 grammes de beurre fin. Donnez un bouillon et nappez le poisson de cette sauce, qui doit avoir un haut goût. Faites colorer au four et servez bouillant.

Brochet à l'Oncle Claude (Recette d'Anjou pour 5 personnes).

Prenez un brochet de 800 gr. Après l'avoir vidé et nettoyé, farcissez-le avec une farce comme suit : 100 gr. de chair à saucisse, 1 ou 2 grosses pommes de terre cuites au four et vidées. Travaillez le tout avec un peu de persil, thym et cerfeuil haché, assaisonné à point avec sel, et un peu de muscade. Le brochet farci, vous l'enveloppez d'une barde de lard d'une épaisseur moyenne, et mettez au four dans un plat en terre foncé avec carotte, oignon et échalote émincés. Mettez un bon morceau de beurre, mouillez d'un verre de vin blanc et laissez cuire 30 à 40 minutes en arrosant souvent. Lorsque votre brochet est à moitié cuit mettre autour 10 ou 15 champignons moyens.

Dès que votre poisson est cuit, retirez-le sur le plat destiné au service. Retirez la barde et dépouillez-le de sa

peau; passez la cuisson dans une casserole, laissez-la réduire de moitié, montez-la avec 150 gr. de beurre et nappez-en votre brochet que vous aurez entouré des champignons. On peut, si l'on veut, le passer à four très vif pour le glacer.

L'X.... Angevin.

Brochet surprise.

Ecaillez, videz et essuyez un brochet de 3 livres environ. Faire un bon court-bouillon assez épicé et relevé d'un bon vin blanc sec (il faut que le poisson soit couvert par le court-bouillon). Quand votre court-bouillon a cuit dix minutes, vous y plongez votre brochet que vous laissez cuire à moitié. Bien faire attention de ne pas abîmer le poisson en le retirant.

Laisser égoutter et tenir au chaud.

Videz, écaillez autant de petits poissons (5 par personne), des goujons pas trop gros de préférence; les passer dans du lait et les rouler dans de la farine tamisée; on aura soin de presser une bonne poignée de cerfeuil dans le lait.

Faire cuire les poissons dans le beurre; quand ils sont cuits, les placer convenablement dans le ventre du brochet en les salant un peu. Recoudre le ventre du brochet sans le déchirer. Mettre un bon morceau de beurre dans un plat allant au four et qui doit faire le service de la table. Quand le beurre est fondu, y placer le poisson; recouvrir d'un peu de chapelure et du jus d'un citron. Mettre au four chaud, et arroser avec le court-bouillon passé au tamis.

Au moment de servir, enlevez le fil du ventre, et entourez le plat de rondelles de citron et de persil frit.

PIATOUNETTE, Angers.

Brochet ou Barbillon Tourangeau.

Prendre un poisson de deux à trois livres environ, bien le nettoyer; hachez menu deux oignons moyens, deux échalotes, une gousse d'ail, un peu de persil, de cerfeuil, de thym, salez et poivrez; introduire de ce hachis à l'intérieur, bien coudre ou ficeler. Mettez ensuite le poisson à mariner pendant 24 heures en vase clos dans quantité suffisante de vin de Vouvray, ensuite faites bouillir le tout pendant le laps de temps suffisant à la cuisson, 30 minutes au maximum. Le poisson cuit, égouttez-le, videz-le du hachis et faites une sauce liée avec ce qui reste du

vin ayant servi à la cuisson, 200 gr. de beurre frais fondu doucement, 2 cuillerées de fécule et 2 jaunes d'œufs; servez le tout bien chaud.

On réussit très bien avec des vins d'Anjou secs, Saumur de préférence. (Cette préparation peut se faire pour les carpes, barbues, plies).

COLINO.

Carpe à la broche.

Enlevez les écailles, videz la carpe par les ouïes et fourrez-la de la farce préparée comme suit :

Hachez finement le foie et la laitance, ajoutez-y le double de mie de pain trempée dans du lait, puis bien pressée pour en extraire le liquide. Additionnez, en mélangeant bien le tout, de sel, poivre, 7 œufs entiers, 1 jaune, 1 cuillerée à soupe de persil haché, autant de ciboulette, 6 champignons frais aussi hachés et cuits au beurre, 1 truffe de 40 grammes hachée, 6 filets d'anchois dessalés et 60 gr. de beurre frais.

Votre carpe ainsi bien beurrée, enlevez la peau du dos jusqu'au ventre, sur une longueur d'un tiers environ de la bête. Piquez de lard la chair mise à nu et entourez-la de 3 bracelets de ficelle. Couchez ensuite la carpe sur la broche, fixez-la et faites-la rôtir en l'arrosant très copieusement de beurre fondu durant tout le temps de la cuisson. Ce travail est essentiel pour la parfaite succulence de la chair. Quand le poisson revêt un aspect luisant rissolé, que sa chair « craquelle » sous l'effet de la cuisson et de l'arrosage abondant, saupoudrez-le de quelques cuillerées de poudre de brioche. Celle-ci ayant atteint une couleur blonde et étant devenue crouistillante, retirez la carpe et servez-la sur un plat long avec le jus et le beurre de la lèche-frite et, à part, une sauce Béarnaise légère.

Carpe Malestroyenne désossée.

Ecailler une carpe, l'ouvrir pour la vider et la nettoyer; séparer délicatement la peau de la chair qui se décolle facilement et couper près de la tête et près de la queue sans abîmer la peau, de façon que la tête et la queue soient intactes.

Enlever les arêtes de la chair, hacher cette chair avec deux échalotes et une bonne cuillerée à bouche de persil haché.

Ajouter de la mie de pain trempée dans du lait, deux œufs entiers, gros comme un œuf de beurre ou de lard haché (l'un ou l'autre fait aussi bien), sel poivre.

Emplir la peau de la carpe de cette farce et recoudre l'ouverture. Mettre la carpe reconstituée sur un plat avec des morceaux de beurre dessus et dessous, faire cuire une heure et demie.

Une sauce blonde accompagnera agréablement ce plat. Voici comment vous la ferez :

Mettre gros comme un un petit œuf de beurre dans une casserole; quand il est blond y ajouter quelques gouttes d'eau et un verre de vin blanc, une petite boîte de champignons et la laitance du poisson. Laisser cuire cette sauce 20 minutes. Avant de servir, jeter dans la sauce un jaune d'œuf bien délayé. Ne pas faire bouillir après avoir mis l'œuf. M[lle] BLANCHE LELIÈVRE.

Carpe Pont-Réannaise.

Ecaillez et videz par les ouïes une carpe de 3 à 4 livres. Lavez et épongez-la bien. Ciselez le dos jusqu'à l'arête pour que l'assaisonnement pénètre bien dans la chair. Fourrez-la de la composition suivante : 500 gr. de chair à saucisse, 200 gr. d'oseille ciselée et fondue au beurre, sel, poivre, une pincée de poudre de thym. Beurrez grassement un plat en terre; mettez dans le fond six échalotes finement hachées, sel, poivre, trois cuillerées à bouche de persil grossièrement haché. Allongez la carpe dessus, puis mouillez d'un grand verre de vin blanc sec. Parsemez sur la carpe 150 gr. de beurre en petits morceaux; poussez-la au four pour la cuire lentement; arrosez-la toutes les dix minutes. Une heure et demie suffit à la cuisson. A ce moment, placez dessus 18 lames de moelle de bœuf poché (c'est-à-dire la mettre à l'eau froide et lorsque l'eau est bien chaude, la retirer); puis lustrez le tout de la sauce suivante :

Cuisez au beurre blanc une cuillère à café d'échalote finement hachée, ajoutez un verre à madère de vin blanc et la cuisson de la carpe que vous retirez du plat à l'aide d'une cuillère. Réduisez d'un tiers; ajoutez une cuillère à café de bonne farine, mélangée avec 100 gr. de beurre, au premier bouillon versez dans cette sauce le jus d'un demi-citron. Faites dorer la carpe et servez-la aussitôt. En été, ce plat froid est délicieux.

J. B.

Carpe à la Vitréenne.

Autant que possible employer une belle carpe vivante. L'assommer sur la tête et la saigner aussitôt un peu sous l'ouïe. La vider et dépouiller complètement. Vous piquerez le poisson comme un filet de bœuf, avec lard et filet d'anchois, en alternant.

Farcir de la façon suivante :

Filets d'anchois pilés avec olives noires dénoyautées, laurier, thym, moutarde et sauce anglaise (trouvée en épicerie); tamiser, incorporer beurre, mie de pain, cognac et un peu de poivre de Cayenne. Couper la tête et farcir. Mettre à braiser au four dans un plat beurré et foncé de carottes et oignons en rouelles, entourer de papier huilé que vous aurez soin de retirer un peu avant la cuisson achevée, de façon à faire dorer le poisson. Dans une casserole, faites revenir la tête coupée en deux avec Mirepoix (fines herbes, lard, oignons, carottes en dés, poivre en grains, grain de sel, ail, thym, laurier. Le tout revenu, lier très légèrement de farine, mouiller de Cognac et Chambertin, un peu de glace de viande, ou Liebig, ou viandox, laisser dépouiller à petits bouillons. Votre carpe cuite, dresser, passer le fond de la tête dans la plaque ayant servi à rôtir le poisson; faire réduire, passer au chinois la sauce obtenue; fini au beurre et napper le poisson, l'excédent en saucière à part. Décorer avec têtes de champignons et, si vous le voulez, reconstituez la tête.

YVONNEC.

La Lamproie.

Plus fine de chair que l'anguille et plus savoureuse aussi. Echaudez-la pour lui enlever sa peau visqueuse et lavez-la bien avant de vous en servir.

Toutes les formules de l'anguille sont applicables à la lamproie.

Voici une façon que les Nantais, gens gourmets, emploient plus particulièrement :

Saignez la lamproie et gardez-en le sang. Quand elle est très propre, tronçonnez-la et placez-la dans une casserole avec un demi-litre de vin rouge. Ajoutez 12 petits champignons frais, 12 petits oignons rissolés et 12 pruneaux. Cuisez lentement le tout et liez la sauce d'un beurre manié formé de 50 grammes de beurre et de 30 grammes de farine. Laissez mijoter quelques minutes, versez le sang conservé dans la sauce et servez bien chaud.

Lamproie de la Loire (pour 8 personnes).

Prendre une lamproie *graînée*, la dépouiller, la vider, enlever la tête et recueillir le sang dans un bol, la couper en morceaux.

Faire fondre du beurre dans une casserole et passer les morceaux au roux; les enlever et les remplacer par 15 à 20 petits oignons que l'on passe également au roux, puis retirer.

Mettre deux cuillerées à potage de farine dans la casserole, faire roussir, ajouter un verre et demi d'eau, deux verre et demi de vin rouge, sel, poivre, bouquet garni. Faire prendre un bouillon et ajouter la lamproie, les oignons et la sauce. Couvrir et laisser mijoter trois quarts d'heure, toujours couvert. La sauce doit être bien liée et la graine de la lamproie y contribue.

Mlle Madeleine Gouzer, Saint-Nazaire.

Lamproie aux pruneaux.

Dès qu'on a une lamproie à préparer, on commence par la plonger dans une casserole d'eau bouillante, on la retire aussitôt pour lui enlever la peau. Quand le poisson est dépouillé on le fend en dessous depuis la tête jusqu'au ventre, on fait une petite incision pour détacher le nerf du milieu que l'on arrache en prenant le bout avec un torchon, après quoi on coupe le poisson par tronçons de la longueur que l'on juge nécessaire. Il est très important de supprimer le nerf.

Faites revenir les tronçons dans une casserole avec du beurre fondu et quelques petits lardons.

Faites prendre couleur. Saupoudrez alors d'une pincée de farine, faites un roux que vous mouillez avec un bon verre de vin rouge et une demi-louche d'eau. Salez peu, poivrez, épicez, mettez quelques oignons, 1/2 livre de pruneaux dénoyautés, et faites cuire à petit feu (avec un couvercle sur la casserole).

Au moment de servir, dressez les tronçons de lamproie sur un plat, en garnissant les intervalles avec les pruneaux. Masquez le tout avec la sauce réduite et servez avec une bordure de croûtons frits au beurre.

Marguerett, 1891.

Civelles ou lamproies frites.

Prenez des civelles, nettoyez-les, c'est-à-dire passez-les dans plusieurs eaux en ayant soin de les frotter dans les

mains pour leur faire rendre leur bave. Lorsqu'elles sont très propres, jetez-les dans un court-bouillon composé moitié eau, moitié vin blanc (de préférence du gros plant), d'un peu de persil, d'oignons coupés en tranches et de sel. Laissez bouillir vingt minutes.

Prenez alors un petit bol, remplissez-le de civelles cuites et presez très fortement pour leur faire rendre leur eau, retournez le bol sur un plat ou sur une planche; vous formez ainsi des petits pains que vous laissez refroidir. Quand ils sont froids vous préparez une bonne friture au beurre frais et vous jetez vos civelles dedans; quand elles sont bien dorées vous ajoutez un filet de vinaigre et vous servez très chaud.

ENAZUS.

Pain à la crème de poissons (pour 10 à 12 personnes).

Une livre de poisson — de préférence de rivière — brochet ou carpe, et, si c'est de mer, rouget ou sole. Ce sera plus fin avec ces poissons, mais tous peuvent convenir.

Avec un couteau, après avoir enlevé la peau, vous raclez la chair du poisson afin de n'en pas perdre les arêtes, puis vous « pilez » dans un mortier cette chair dans laquelle vous avez mis une gousse d'ail. Vous devez avoir de cette pâte la valeur de deux cuillerées à potage.

Vous y ajoutez une bouillie au lait, avec sel, poivre et échalote, un grand bol environ, puis quatre œufs dont le blanc est battu en neige, et puis vous mettez le tout dans un moule bien beurré. Vous faites cuire au bain-marie environ une heure et demie jusqu'à ce que cette préparation liquide devienne *solide*.

Vous le démoulez, le mettez sur un plat et vous le recouvrez d'une sauce blanche aux câpres ou aux crevettes.

A. MOREAU.

Perche du Boulet, façon du Garde.

Hacher finement un oignon, le mettre dans un plat ovale allant au four avec 100 gr. de beurre. Cuire pendant quelques minutes, puis ajouter une cuillerée de farine de blé noir; remuer en cuisant, et mouiller d'un demi-litre de cidre sec; ajoutez-y sel, poivre, persil haché; faire bouillir et y mettre alors la perche.

A moitié de la cuisson, retourner le poisson, émincer des champignons roses et les mettre autour; continuer la cuisson pendant 20 minutes.

La sauce ne devra pas être longue mais légèrement liée. Au moment de servir, parsemer de ciboulettes et persil.

MARTHON.

Poisson grillé (Brême de préférence).

Poisson de deux livres au minimum. Vider et laver le poisson, ne pas l'écailler, le mettre à égoutter.

Hachez bien menu trois oignons, du persil, une gousse d'ail, ajoutez de la mie de pain, 100 gr. de beurre, poivrez et salez, mettez le tout dans une casserole, faites cuire à feu doux quinze à vingt minutes, remuez de temps en temps.

Saupoudrez de sel et de poivre l'intérieur de votre poisson, mettez dedans votre farce en ajoutant 30 gr. de beurre; coudre le poisson avec du fil.

Saupoudrez de farine, de sel et de poivre le dessus de votre poisson, mettez-le sur une grille (reversible de préférence), mise sur un fourneau ou braise, faire cuire d'abord à feu vif, ensuite lentement. Retournez le poisson de temps en temps, jusqu'à ce que les écailles soient bien grillées (durée de la cuisson au moins une heure). Mettre dans une casserole deux échalotes, une gousse d'ail coupée menu, un demi-verre de vinaigre de vin, faites réduire de moitié, ajoutez 400 gr. de beurre frais par morceaux, tournez jusqu'à ce que soit épais comme une crème, poivrez et salez suivant goût.

Grattez les écailles de votre poisson, mettez-le dans un plat long bien chaud.

Versez sur votre poisson votre sauce et servez.

Un marinier, B. R.

Tanches à la Cessonnaise.

Prendre une jolie tanche que l'on fera cuire dans un bon court-bouillon, bien assaisonné.

Une fois que votre tanche aura subi une ébullition, retirez-la de sa cuisson et faites réduire le court-bouillon. Couchez la tanche sur un plat à gratiner que vous aurez beurré. Recouvrez-la d'un oignon que vous aurez haché et fait cuire dans le beurre, de mie de pain, d'œufs durs hachés, d'estragon et principalement de cressonnette hachée.

Avec votre court-bouillon qui aura réduit, mouillez un petit roux blond que vous passerez à la passoire, autour de votre tanche et non sur celle-ci; ajoutez sur votre pois-

son deux bonnes noix de beurre. Mettez à gratiner au four et servez bien chaud. Mangez avec des pommes en robe de chambre ou avec des bajets.

L'X mystérieux.

Truite de rivière au bleu.

Ayez des truites de 200 à 250 grammes bien vivantes. Videz-les bien et formez-en des anneaux en leur plaçant la queue dans la bouche. Cuisez-les lentement pendant 18 à 20 minutes dans un court-bouillon au vin blanc. Servez-les telles quelles avec pommes de terre vapeur et beurre fondu.

Truite Meunière.

Ciselez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, passez-les au lait et à la farine et cuisez-les au beurre à la poèle à poisson ou poèle très épaisse. Quand elles sont cuites et bien dorées, servez-les avec leur beurre de cuisson, soit 150 grammes de beurre noisette pour deux truites, et arrosées d'un jus de citron et saupoudrées de persil haché.

Ce mets doit être présenté bouillant.

N.-B. — Les truites peuvent être grillées ou frites.

Truites « Mont-Robert ».

Etes-vous pêcheur ? Oui, tout le monde l'est plus ou moins. Prenez donc votre ligne et quelques bonnes mouches et tâchez de capturer 5 à 6 truites de 80 à 100 gr. et moins.

Munissez-vous d'une bande de toile de 0 m. 20 de largeur sur 1 mètre de long, préalablement trempée dans une solution légère de sel, et séchée; ayez aussi une poignée de serpolet ou de flouve odorantes.

Aussitôt la truite sur le pré, saisissez-la par le corps à pleine main gauche, et de la droite redressez d'un coup sec la mâchoire supérieure... la truite ne souffre plus. Trempez le bout de votre bande dans l'eau, déposez une brindille de votre serpolet, enroulez la victime et au tour à une autre que vous traitez de la même façon.

A votre retour, vous pouvez faire cuire vos poissons ou les laisser quelques heures dans leur enveloppe parfumée.

En tout cas, gardez-vous bien de les laver; videz-les, essorez-les avec soin, en passant une petit morceau de chiffon dans l'ouverture du ventre et faites-le ressortir par la gueule et les ouïes.

Laissez-les macérer une demi-heure dans le mélange suivant : lait doux et crème fraîche à parties égales, sel et poivre ; ouvrez les ouïes pour que le liquide pénètre à l'intérieur ; roulez dans un peu de farine et plongez dans une poêle contenant pas mal de beurre bien chaud (noisette). Laissez cuire cinq minutes de chaque côté en les retournant une seule fois, égouttez sur une grille et servez sur une serviette garnie d'un lit de persil et de quelques tranches de citron. Jean DE LA TROCHE.

Truite sauce Normande.

Après avoir vidé, écaillé, préparé la truite, la mettre dans un papier blanc bien beurré, et attaché à chaque extrémité avec du fil. Mettre ensuite le poisson à griller et veiller à ce que le papier ne flambe pas. On peut également faire griller la truite sans papier, cela est facultatif.

Ensuite, faire fondre dans un plat, à feu très doux, 100 grammes de beurre environ, suivant la grosseur du poisson et le nombre de personnes. Mettre dans ce beurre persil haché, sel, poivre, et un verre à boire de bonne crème épaisse provenant de lait non bouilli ; mélanger le tout et servir la truite sur cette sauce en l'arrosant.

Si l'on a une truite saumonée, ce plat est alors exquis.

Mme ELVINA, Chantenay.

Pâté de truites (Entrée pour dîners).

Foncez un moule à pâté (en pâte à pâté fine).

Préparez votre truite, nettoyez-la et enlevez-en seulement les nageoires et la queue. Une fois bien lavée, épongez-la dans un linge fin afin d'enlever l'humidité qui pourrait rester. Coupez-la en morceaux et mettez en terrine, assaisonnez avec sel, épices, persil et échalote hachés ensemble, truffes et noix de muscade.

Enduisez votre pâté d'une couche de beurre fin, en dos d'âne, et couvrez comme les pâtés ordinaires, dorez et rayez. Cuisez à four assez chaud. A mi-cuisson, ajoutez un filet de cognac. Une fois que ce pâté a pris belle couleur blonde, retirez-le du four, car la truite est un poisson qui ne tarde pas à être cuit.

Ce pâté est destiné à être mangé chaud ; pour le servir, enlevez le couvercle de votre pâté et servez à la cuillère comme une timbale.

Ce pâté ne ressemble en rien à celui du saumon.

Pâte à pâté fine : 1 livre de farine ; 300 gr. de beurre ; du sel ; de l'eau ; pâte un peu ferme ; sitôt le tout amalgamé, la fraiser et la mettre au frais. Se fait la veille.

Veuve Hochet, aux Pieux.



ESCARGOTS

Escargots Nantais (pour 6 personnes).

Cent escargots qu'on a laissés « jeûner » deux à trois mois.

Jeter dans l'eau les escargots et les mettre à cuire sur un feu assez vif. Quand l'eau bout, écumez le dessus et laisser bouillir vingt minutes en ayant soin de bien écumer. Retirer les escargots et changer l'eau ; à nouveau laisser bouillir encore jusqu'à ce qu'il ne vienne plus d'écume ou une légère écume très claire pendant une demi-heure au moins. D'un autre côté, préparer l'assaisonnement suivant : Mettre dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile d'olive ; mettre sur le feu, et quand l'huile est bien chaude, y jeter : échalotes, persil, un petit oignon, ciboules, un petit morceau de piment rouge, le tout bien haché ; quand le tout est bien doré, ajouter un bon verre de muscadet (vin nantais), saler, poivrer fortement, et laisser réduire un quart d'heure.

Prendre un plat allant au four, y mettre les escargots, l'ouverture en haut, les remplir chacun de la sauce décrite plus haut, garnir chacun d'un petit morceau de beurre, saupoudrer de fromage de gruyère râpé, mouiller de quelques gouttes de bon rhum, et garnir de chapelure ; garnir le fond du plat de la sauce restante et d'un bon morceau de beurre. Mettre au four un quart d'heure et servir dans le plat, très chaud. FINEBOUCHE.





LES CRUSTACÉS

Berniques Parc-Braz.

Laver à grande eau des berniques, les mettre dans l'eau froide et salée sur le feu. Dès que l'eau bout, retirer la casserole et sortir immédiatement les berniques qui se détacheront facilement de leur coquillee et n'auront pas durci, ce qui arriverait si on les laissait bouillir trop longtemps. Enlever alors la partie noire des berniques ; il ne restera plus ainsi que le corps de la bête — ressemblant à une petite tortue — et qui est tendre et sans sable. Faire un roux assez foncé avec un petit oignon coupé très finement, sel et poivre. Y placer les berniques qui n'y devront pas rester plus de cinq minutes. D'autre part, préparer deux œufs durs, coupés en tranches minces, et des petits canapés de croûtons grillés, frits au beurre. Placer ceux-ci sur un plat chaud, y ajouter les tranches d'œufs et verser sur le tout les berniques en sauce. Finir par quelques tranches de citron autour du plat.

Jacques GRANDCHAMP.

Coquilles Saint-Jacques au champagne.

Neuf coquilles pour six personnes.

Choisissez les plus rouges ; enlevez le noir de l'intérieur, lavez à grande eau les coquilles, hachez-les avec une ou deux branches de persil, un peu de sel ; mettez ce hachis dans une casserole avec 50 gr. de beurre, gros comme un

petit œuf de mie de pain, un peu de sel et un verre à liqueur de champagne ; laissez cuire quelques minutes.

Retirez du feu et emplissez les coquilles qui ont dû être bien nettoyées. Couvrez de chapelure fine et laissez cuire un quart d'heure environ. Pendant la cuisson, arrosez de beurre fondu ; servez entouré d'une couronne de cresson, en gardant les plus belles têtes pour mettre entre les coquilles la tête en l'air.

A. G., 12, rue de Corbin, Rennes.

Coquilles façon Saint-Jacques sans Coquilles Saint-Jacques.

Prenez un litre de très beaux rigadeaux, un litre de belles moules. Epluchez d'abord les moules et mettez à dégorger le tout dans l'eau froide avec une bonne poignée de sel. Ceci pendant une heure.

Jetez vos coquillages (une fois lavés à plusieurs eaux) dans une casserole› ajoutez une tête d'ail et une poignée d'échalotes hachées menu. Assaisonnez en forçant sur le poivre, tamisez au moins deux fois le jus qui est dans la casserole, jetez-le sur les coquilles et laissez mariner une heure.

Au bout de ce temps, égouttez, puis, dans la poêle à frire, vous mettez un bon morceau de beeurre. Quand il est *blond*, vous mettez dans la poêle des coquilles avec une poignée de mie de pain rassis que vous avez au préalable roulée dans un torchon pour la réduire en miettes. Lorsque le tout est bien mélangé, mouillez avec très peu de vin blanc pour que le pain ne devienne pas bouillie ; mettez en coquilles, saupoudrez de chapelure (une bonne couche), mettez un morceau de beurre sur chaque coquille, chauffez au four et servez. Il est préférable de préparer les coquilles la veille pour le lendemain. Tante Palex.

Ecrevisses à la Bordelaise.

(Pour 12 écrevisses.) — Premièrement, préparez une mirepoix très fine que vous cuisez au beurre avec 25 gr. de rouge de carotte, 25 gr. d'échalote-oignon, une prise de thym en poudre et une demi-feuille de laurier aussi en poudre. D'autre part, châtrez les écrevisses, plongez-les

dans un plat à sauter où le beurre sera fondu et faites-les sauter. Quand elles commencent à rougir, ajoutez la mirepoix, sel, poivre, et versez un demi-verre à Bordeaux d'eau-de-vie que vous faites flamber. Lorsque la flamme s'éteint, arrosez d'un verre à Bordeaux de vin blanc sec et de la même quantité de sauce tomate fraîche ou à défaut de conserve, puis de 4 cuillerées de glace de viande. Cuisez le tout 12 minutes. Placez alors les écrevisses dans une timbale d'argent et tenez-les au chaud. Beurrez votre sauce à point en ajoutant une pointe de Cayenne. Celle-ci crémeuse et de haut goût, versez-la sur les écrevisses, saupoudrez de persil haché et servez.

Ecrevisses à la Nage.

Faites cuire doucement le court-bouillon suivant : 30 grammes de rouge de carotte, autant d'oignons émincés, un bouquet garni, une cuillerée à soupe de poivre en grains, 3 décilitres de vin blanc, autant de cuisson de poisson et sel. Cuisez les écrevisses environ 12 minutes selon la grosseur et servez-les en timbale ou soupière avec dessus garniture et cuisson.

Ecrevisses Lorraine.

Foncez un cercle à flan ou tarte avec un feuilletage. Cuisez-le avec, dedans, du riz ou des haricots. Quand cette pâte est croustillante, enlevez les ingrédients et garnissez le fond ainsi libre de queues d'écrevisses. D'autre part, pour six personnes, cassez 15 œufs que vous battez en omelette avec sel, poivre et 2 cuillerées de bonne crème double. Passez ces œufs au linge mousseline et couvrez les queues d'écrevisses de cette préparation. Placez de part en part et par petits morceaux 200 grammes de beurre fin et cuisez au four doux. Quand l'omelette est prise et bien moelleuse, servez-la tout de suite.

Ecrevisses à la Reine Marguerite d'Anjou.

Plat dressé que je dédie au grand
Maître qu'est M. Nignon.

Prenez dix belles écrevisses châtrées et troussées. Dans un plat à sauter faites revenir un fonçage de carottes et oignons. Placez vos écrevisses et laissez-les rougir légè-

rement. Mouiller avec porto et vin blanc d'Anjou. Ajouter un bouquet de persil, thym, estragon, cerfeuil, et un peu de menthe. Laisser cuire dix minutes et retirer les écrevisses.

Dans ce fond cuire une belle langouste en ajoutant un peu de fond de veau; laissez-la cuire vingt minutes et retirez-la. Après l'avoir décortiquée la détailler en dix escalopes.

Faites dix croustades en pâte à foncer de 3 à 4 cent. de diamètre. Dans chaque croustade disposer une écrevisse; sur chaque escalope placer une belle lame de truffes, et napper avec un fond préparé comme suit :

Prenez la cuisson de vos écrevisses et de la langouste et faites-la réduire des trois quarts, ajoutez un demi-verre de bon consommé, un peu de jus de truffes, et une cuillère à bouche de crème de cassis, et une pointe de Cayenne. Ajoutez un bon morceau de beurre. Mettez de côté ce qui vous restera de fond, après avoir nappé vos escalopes.

Servir à part une sauce hollandaise additionnée du reste de votre fond.

Ce plat, quoique paraissant excentrique, est d'une grande saveur, et la crème de cassis s'accommode très bien au fumet des écrevisses.

L. Josereau.

Gratin d'Ecrevisses.

Cuisez les écrevisses au court-bouillon dit à la Nage. Décortiquez les queues et les pattes et placez-les dans le fond d'un plat allant au feu. Nappez-les de sauce Mornay, saupoudrez-les de parseman râpé, arrosez le tout de beurre fondu et faites gratiner de belle couleur vieil or. Ce mets est délectable.

Homard à l'Américaine.

Couper un homard vivant en morceaux, les pattes en deux, la tête en deux également sur la longueur. Retirer dans une assiette les entrailles; faites revenir votre homard dans un plat à sauter avec moitié beurre et huile d'olive (ne mettez le homard que lorsque le beurre et l'huile sont bien chauds); quand le homard, de lui-même, est bien rouge, ajouter quatre cuillerées de cognac, mettez-y le feu, flambez quelques secondes; ajoutez un demi-verre de bon vin blanc sec, un peu de sauce tomate claire,

quelques tomates coupées en six petits morceaux, sel et poivre de Cayenne, un demi-verre de bouillon. Il faut que le homard soit aux trois quarts mouillé. Lorsqu'il est cuit (il faut trois quarts d'heure de cuisson pour un petit homard), hachez un quart de carottes, une échalote, un peu de laurier. Vous mettez cette brunoise en même temps que votre cognac; quand le homard est cuit, dressez-le sur un plat en buisson. Mettez trois fois autant de beurre pour la quantité d'intérieur, mélangez ensemble avec une fourchette, ajouter un peu d'estragon et cerfeuil; plongez cette pâte dans votre sauce, tournez un peu avec une cuillère de bois, dans une casserole sur le coin du feu, puis, quand votre sauce est bien liée, bien rouge et bien relevée, versez-la sur votre homard et finissez par un peu de bon persil haché. *Une future cuisinière.*

Homard à l'Américaine.

(Pour un homard de 1 kilo). — Mettez dans un sautoir 6 cuillerées d'huile d'olive et 100 grammes de beurre. Tronçonnez le homard vivant et placez-en les morceaux dans l'huile bouillante, les pattes brisées et le coffre fendu en deux, les intestins et le corail devant être retenus à part sur une assiette. Retirez la poche de gravier. Le tout bien rouge avec sel et poivre, égouttez l'huile et mouillez avec 1 décilitre de cognac. Faites flamber. Dès que la flamme s'éteint, ajoutez 2 décilitres de vin blanc, puis 200 grammes de tomates concassées, une cuillerée à café d'échalotes hachées, une demi-gousse d'ail, 2 cuillerées à bouche de glace de viande, 2 décilitres de fumet de poisson et une prise de Cayenne. Couvrez bien et cuisez au four pendant 25 minutes. Décortiquez les chairs et placez-les dans une timbale d'argent. Réduisez la sauce de moitié, ajoutez-y les intestins et le corail écrasés à la fourchette, avec 200 grammes de beurre et 1 cuillerée à café d'estragon haché. Liez bien le tout en imprimant à la casserole un mouvement de rotation. Saucez-en le homard et servez-les avec, à part, du riz Pilaw. (Voyez ce mot aux Légumes.)

N. B. — La Langouste se prépare identiquement, comme il est déjà dit ci-dessus.

Homard à la Béarnaise.

Fendez en deux sur la longueur votre homard vivant. Enlevez la poche de gravier, les intestins et le corail.

Assaisonnez bien de sel, poivre, huilez et cuisez sur gril à feu doux durant 25 minutes. Servez avec, à part, une sauce Béarnaise.

Homard Cardinal.

Cuisez 35 minutes un homard de 1 kilo au court-bouillon. Fendez-le en deux sur la longueur, retirez les chairs. Coupez en escalopes les queues et les pinces. Ajoutez 6 beaux champignons aussi taillés en escalopes et 2 truffes de 30 grammes en lames. Amalgamez de sauce Cardinal. Garnissez d'une légère couche de cette sauce le fond des carapaces. Placez le salpicon symétriquement, couvrez d'une couche de sauce Cardinal, égalisez bien, saupoudrez de parmesan râpé, arrosez de beurre fondu et faites blondir au four. Servez sur serviette chaude. Pour la formule de la sauce Cardinal, voyez le chapitre Sauces.

Homard au Carry (Spécialité de Lomner, près Lorient).

Découpez le homard vivant en sectionnant la queue par rondelles et suivant les anneaux de la carapace; coupez le coffre dans sa longueur, et ensuite en morceaux égaux. Réserver dans une assiette le liquide qui se sera écoulé pendant cette opération.

On aura préparé un roux léger avec une carotte émincée, quelques oignons et une échalote qu'on finira de cuire avec du bouillon, un peu de purée de tomates et une pincée de *safran* en poudre. D'autre part, faire sauter les morceaux de homard assaisonnés avec moitié huile et moitié beurre en colorant légèrement les chairs des deux côtés. Mouiller avec un verre de bon madère et autant de cognac, y mettre le feu et laisser flamber; ajoutez alors la sauce au bouillon et tomate; passer à la passoire fine, ainsi que le liquide échappé du découpage; couvrir et mettre au four vingt minutes, ensuite lier la sauce dans le plat de cuisson et sur le coin du fourneau avec une bonne quantité de beurre fin en agitant le plat à sauter. Vérifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé avec du paprika ou du poivre de Cayenne. Servir sur plat chaud, saupoudré de cerfeuil haché et entouré de croûtons dorés.

Albert Le Besque, Lorient.

Homard Mornay.

Se prépare comme le homard Cardinal, en remplaçant la sauce de ce nom par une sauce Mornay.

Homard crème au Porto.

Le homard cuit au court-bouillon, enlevez la chair, escalopez-la et placez-la dans une sauteuse au beurre chaud. Etuvez cinq minutes dans ce beurre, puis un verre ordinaire de bon Porto. Couvrez et laissez réduire de moitié. Nappez la chair de crème bien fraîche et sans nulle odeur, ajoutez du sel et une pointe de Cayenne et laissez bouillir doucement. Quand la chair s'enrobe d'un beau voile de crème, servez aussitôt.

Homard sauce Normande (pour 12 personnes).

Achetez un homard de trois ou quatre livres, bien vivant, lourd, avec de sérieuses réactions de la queue. Lavez, brossez vivement, ficelez et plongez de suite dans ce court-bouillon : une bouteille de vin blanc sec, un litre d'eau, 50 gr. de sel, un bouquet garni d'une feuille de laurier, une branche d'estragon, un ballot de persil, deux feuilles de vigne, un oignon, une carotte et un nouet plein de 200 gr. poivre en grains, un demi-gramme de macis et deux clous de girofle. Laissez cuire en vase clos vingt minutes en retournant deux ou trois fois.

Sortez immédiatement le homard, essorez-le, détachez les pinces que vous couperez en quatre parties, aplatissez-les avec le dos du couperet, détachez la queue, ébarbez avec soin, divisez en douze rondelles; ouvrez le coffre en deux, d'abord dans le sens de la longueur, puis dans la largeur; rejetez les branchies et la vessie de la bête; rangez sur un plat tenu au chaud, en pyramide comme pour le homard à l'américaine.

Avec une cuiller, vous avez recueilli le liquide crémeux et les concrétions grises et rouges que vous déposez dans un mortier avec une pincée de poivre de Cayenne et le jaune de deux œufs cuits durs. Triturez avec soin de façon à obtenir une pâte bien homogène que vous incorporez peu à peu à deux verres de crème fraîche.

D'autre part, préparez un roux à peine blond, éteignez avec un verre d'eau, un verre de madère (environ 60 cc.), autant de jus du court-bouillon soigneusement passé; ajoutez la crème et son contenu, laissez bouillir cinq ou six

minutes, puis retirez du feu; goûtez et assurez-vous que la sauce est bien relevée; faites fondre *sans laisser bouillir* gros comme un œuf de beurre frais.

Versez sur les morceaux tenus au chaud, terminez par un semis d'estragon finement haché.

Jean DE LA TROCHE.

Escalopes de langoustes Roscoff (pour 6 personnes).

Eléments : deux langoustes moyennes et vivantes, 250 gr. de crevettes grises, un litre de moules.

Court-bouillon : 5 litres d'eau, 2 décilitres et demi de vinaigre, 75 gr. de sel, 600 gr. de carottes coupées en rondelles, 500 gr. d'oignons émincés, une branchette de thym, 2 feuilles de laurier, 100 gr. de queues de persil, 20 gr. de poivre en grains.

Cuisson des crevettes : un litre d'eau additionnée de 15 gr. de sel.

Cuisson des moules : 1 oignon émincé, 1 échalote émincée, 1 branche de persil, 1 verre de vin blanc.

Coulis de crevettes : les carapaces des crevettes, de la crème fraîche à raison de quatre cuillerées par 100 gr. de carapace.

L'apprêt de ce plat comporte les opérations ci-dessous :

a) Traitement du court-bouillon;
b) Cuisson des langoustes;
c) Cuisson des crevettes;
d) Cuisson des moules;
e) Apprêt du coulis de crevettes;
f) Cuisson des escalopes et dressage.

Traitement du court-bouillon. — Réunir dans une casserole : eau, aromates et assaisonnement. Faire bouillir doucement pendant une heure. Passer au tamis.

N. B. — N'ajouter les 20 gr. de poivre en grains que dix minutes avant de passer le court-bouillon.

Cuisson des langoustes. — Ficeler deux langoustes moyennes et vivantes. Placer les langoustes dans une marmite. Les couvrir du court-bouillon *froid*. Faire partir sur le fourneau. Durée de la cuisson : 18 à 20 minutes à partir de l'ébullition. Les laisser refroidir dans leur cuisson.

Cuisson des crevettes. — Cuire 250 gr. de crevettes dans un litre d'eau bouillante, additionnée de 15 gr. de sel. Temps : 3 minutes.

Cuisson des moules. — Jeter un litre de moules (préalablement grattées et lavées minutieusement à grande eau) dans une casserole avec 1 oignon et 1 échalote émincés, 1 branche de persil et 1 verre de vin blanc. Dès qu'elles s'ouvrent, la cuisson est à point, ne pas la prolonger, les moules deviendraient coriaces.

Apprêt du coulis de crevettes. — Décortiquer les crevettes. Réserver les chairs des queues. Piler les carapaces. Ajouter aux carapaces pilées de la crème bien fraîche à raison de quatre cuillerées par 100 gr. de l'élément pilé. Passer à l'étamine. Ce traitement s'effectue à chaud et toujours au moment de l'emploi.

Cuisson des escalopes et dressage. — Dépecer les langoustes. Détailler les chairs des queues en escalopes. Placer ces escalopes dans un sautoir avec un morceau d'excellent beurre de Bretagne. Assaisonner. Chauffer sans laisser bouillir. Lier avec le coulis de crevettes et dresser sur le plat de service, les escalopes en couronne, en garnissant le milieu des queues de crevettes et des moules — dont préalablement les coquilles auront été supprimées.

Ferdinand-Georges Roybet, à Trouville.

Moules à la Bretonne.

Mettre dans une sauteuse sept à huit douzaines de moules bien fraîches, râclées et lavées dans plusieurs eaux, un oignon haché, un bouquet de *fenouil,* un double décilitre de vin blanc bien sec. Faire ouvrir les moules en les sautant sur un feu vif, les verser sur un tamis en réservant la cuisson qu'on aura soin de décanter. Remettre les moules dans la casserole, en supprimant à chacune la demi-coquille vide; tenir au chaud; réduire trois décilitres de sauce blanche, lui incorporer peu à peu quelques cuillerées de la cuisson des moules; la retirer sur le côté du feu pour la beurrer largement, finir avec une pointe de Cayenne.

Dresser les moules en légumier, les arroser avec la sauce et servir.

Albert Le Besque, 37, rue de Liège, Lorient.

Moules au gratin (pour 3 personnes).

Un litre de belles moules bien fraîches, les gratter et les bien laver, les mettre à ouvrir dans une casserole en plein feu avec 60 gr. d'échalotes hachées et un verre de

vin blanc; une fois les moules ouvertes les retirer complètement avec la coque et les étaler sur un plat beurré. Ensuite faire fondre 80 gr. de beurre, y mélanger une cuillerée à soupe de farine, ajouter la cuisson des moules et faire bouillir. Lier ensuite la sauce avec 2 jaunes d'œufs, 30 gr. de beurre et le jus d'un demi-citron; passer cette sauce au tamis très fin, napper ensuite les moules avec cette sauce et semer dessus un peu de mie de pain et un peu de fromage râpé, mettre au four avec quelques morceaux de beurre. Laisser gratiner et servir dessus au moment de servir une pincée de persil haché.

Mme Pellé, Lamballe.

Moules à la Marinière.

Nettoyez avec un soin jaloux un litre de belles moules. Placez celles-ci dans une casserole avec une pincée de mignonnette, du persil en branche, un oignon émincé, 100 grammes de beurre et un verre à Bordeaux de vin blanc sec. Cuisez-les à feu vif, enlevez-leur une coquille et disposez-les sur une timbale d'argent ou sur un récipient de porcelaine creux. Réduisez à moitié la cuisson après l'avoir passée et incorporez-y, petit à petit, 200 grammes de beurre fin en donnant à la casserole un mouvement de rotation qui lie la cuisson. Couvrez de cette sauce délectable les moules saupoudrées de persil haché.

Moules Rochelaise.

Préparez les moules à la Marinière; enlevez-leur une coquille et placez-les sur un plat allant au feu. Liez la sauce en y ajoutant une cuillerée de velouté ou un petit beurre manié (voir Sauces). Nappez copieusement les moules de cette sauce divine et saupoudrez-les de mie de pain fraîche passée au tamis. Faites-les colorer jusqu'à belle nuance blonde et servez-les aussitôt.

Ormeaux au vin blanc (pour 8 personnes).

Enlevez de leurs coquilles, lavez et battez fortement pour les attendrir, 40 ormeaux auxquels vous retirez leur tour noir à l'aide de ciseaux. D'autre part prenez 125 gr. de bon beurre, 1 bouquet garni, 1 petite carotte piquée de 3 clous de girofle, 7 ou 8 oignons, un demi-litre de vin blanc.

Disposez au fond d'une casserole une couche d'ormeaux, recouvrez de petits morceaux de beurre, saupoudrez légèrement de farine. (Ménagez votre beurre de manière à le répartir à peu près également entre vos couches d'ormeaux.) Alternez ainsi jusqu'à épuisement de vos ormeaux. Poivrez fortement, salez sans excès, ajoutez le bouquet garni, la carotte piquée de clous de girofle, les oignons. Mouillez avec le vin blanc.

Faites partir à feu vif pendant environ une demi-heure, puis laissez mijoter trois quarts d'heure environ. Au moment de servir, enlevez le bouquet garni et la carotte. La sauce doit être courte et épicée.

NANE.

Tourteau à la mode de Fécamp (pour 4 personnes).

Elément : un gros tourteau.

Court-bouillon : 2 litres d'eau, 1 décilitre de vinaigre, 30 gr. de sel, 240 gr. de carottes coupées en rondelles, 200 gr. d'oignons émincés, une demi-branche de thym, une feuille de laurier, 40 gr. de queues de persil, 8 gr. de poivre en grains.

Apprêt de la garniture intérieure : un gros oignon haché, une échalote hacée, 30 gr. de beurre, un verre à madère de bon vin blanc sec, un verre à liqueur de fine-champagne, une prise de poivre de Cayenne, chapelure, noisettes de beurre.

Le travail nécessité pour la confection de ce plat comporte les opérations ci-après :

a) Traitement du court-bouillon.
b) Cuisson du tourteau.
c) Apprêt de la garniture intérieure.
d) Cuisson et dressage.

Traitement du court-bouillon. — Réunir dans une casserole : eau, aromates et assaisonnement. Faire bouillir doucement pendant une demi-heure. Passer au tamis.

N. B. — N'ajouter les 8 gr. de poivre en grains que cinq minutes avant de passer le court-bouillon.

Cuisson du tourteau. — Placer le tourteau dans une marmite. Le couvrir du court-bouillon *froid*. Faire partir sur le fourneau. Durée de la cuisson : 18 à 20 minutes à partir de l'ébullition. Le laisser refroidir dans sa cuisson.

Apprêt de la garniture intérieure. — Ouvrir le tourteau par le ventre, en détachant délicatement le plastron de la carapace, afin de ne pas le briser. Retirer toutes les chairs,

corail et parties crémeuses de l'intérieur, en ayant soin de rejeter toutes les peaux et parties spongieuses (la carapace complètement vidée sera lavée et réservée). Décortiquez pinces et pattes pour en extraire les chairs.

Prendre une sautoire : y jeter un bon morceau de beurre de Gournay, les chairs du coffre et des pattes, corail, parties crémeuses, oignon et une échalote finement hachés. Faire revenir. Ajouter un verre à madère de bon vin blanc sec. Laisser réduire. Mouiller d'un verre de fine-champagne. Assaisonner d'une prise de poivre de Cayenne.

Cuisson et dressage. — Garnir la carapace avec l'appareil ci-dessus. Lisser la surface. Saupoudrer d'un peu de chapelure. Parsemer de noisettes de beurre. Mettez à gratiner au four. Servez.

Ferdinand-Georges ROYBET, *Robinson*, Trouville.





LES POISSONS DE MER

Salaison des anchois.

La salaison est la même pour 100, 500 ou 1.000.

1° Aussitôt vos anchois achetés au bateau, lavez-les bien à l'eau de mer ;

2° Enlevez-en la tête et les boyaux; repassez-les à l'eau de mer;

3° Mettez-les à égoutter sur une table, salez-les de façon à ce qu'ils dégorgent bien pendant toute une nuit;

4° Le matin, commencez à les mettre en baril avec une bonne couche de sel dans le fond, trois à quatre oignons coupés, 5 gousses d'ail, clou de girofle, poivre en grain, thym, laurier, ensuite une couche d'anchois (avoir soin de bien les serrer les uns contre les autres, le ventre en bas). Quand la première couche sera finie, recommencez avec sel, aromates et anchois, jusqu'au haut du baril. Une bonne couche à la fin. Couvrir avec un linge blanc; la saumure se fait seule (surtout avoir soin de la vérifier de temps en temps et d'y ajouter du sel pour que l'anchois ne reste pas sans saumure).

Vous pourrez vous en servir au bout de 3 à 4 mois (préparation pour la consommation). N'en sortez que ce dont vous aurez besoin, mettez à dessaler pendant une nuit, égouttez, essuyez et dressez avec huile et vinaigre, œuf dur, et oignon coupé. Ne pas s'inquiéter si le linge devient jaune, il n'y aura qu'à le changer et le remplacer par un autre. L'anchois peut se conserver de 6 à 7 ans.

J. Cornille.

Barbue bonne femme.

Beurrez grassement un plat allant au feu. Mettez dedans sel, poivre, une cuillerée à soupe d'échalotes finement hachées, 160 grammes de champignons frais émincés à cru, une cuillerée à soupe de persil haché. Placez sur tout cela la barbue bien propre; arrosez d'un quart de litre de vin blanc sec, de 2 décilitres de velouté de poisson et cuisez lentement.

Enlevez la cuisson, placez-la dans une sauteuse ou petite casserole, faites réduire d'un tiers et beurrez de 250 gr. de beurre fin. Saucez largement le poisson et faites-le dorer au four.

Nota. — Toutes les préparations de la Sole peuvent être ramenées à celle de la Barbue.

Bouillabaisse de l'Océan (pour 4 personnes).

Mettre dans une casserole trois cuillerées d'huile, autant de beurre; faire revenir 3 gros oignons, 200 gr. de pommes de terre, 2 poireaux émincés, une brindille de thym et une de sariette, un peu de fenouil, une feuille de laurier, 2 clous de girofle, 3 gousses d'ail, une branche de céleri et quelques tomates concassées, une pincée de safran.

Couper la tête de 2 merlans, d'un petit congre, de 2 rougets, de 2 sardines, 2 maquereaux, quelques moules et un petit homard.

Assaisonner, sel et poivre, mouiller à hauteur du poisson d'un verre de vin blanc, de deux litres d'eau; temps de cuisson 3/4 d'heure.

Passer le tout au tamis ou à la passoire et faire cuire 3 pommes de terre, émincées très fines, dans le bouillon; faire revenir au beurre tous les poissons et les faire pocher dans le potage.

Faire dorer des tranches de pain et verser le bouillon sur les tranches de pain; dresser le poisson sur un plat, servir potage et poisson à la fois.

Emile Jan, Rennes.

Daurade à l'étouffée.

Prendre une belle daurade bien fraîche (environ 1 livre à 1 livre et demie), après l'avoir vidée et lavée, la sécher dans un linge et la bien saupoudrer de farine. Mettre dans une cocotte de fonte ou d'aluminium un bon morceau de

beurre (100 gr. environ), le laisser roussir et y mettre la daurade suffisamment de temps pour qu'elle soit bien dorée. Préparer un bon hachis de persil et de petits oignons blancs (ce sont les plus fondants); entourer la daurade de ce hachis et la bien couvrir. Ne pas oublier l'assaisonnement poivre et sel. Laisser cuire à petit feu pendant une heure et demie. On peut y ajouter un verre de vin blanc, environ un quart d'heure avant de servir.

Plat très avantageux et peu coûteux.

COLINO, Nantes.

Daurade farcie, sauce vin blanc.

Après avoir soigneusement gratté, vidé, lavé et séché votre poisson, roulez-le dans de la farine et remplissez-le de la farce suivante : Mie de pain passée au four, persil, ail et oignons hachés, ciboules. Liez cette farce avec un jaune d'œuf et un bon morceau de beurre, ajoutez sel et poivre. Mettez dans une poêle un morceau de beurre et faites bien dorer votre poisson des deux côtés, puis retirez votre poêle sur le coin du fourneau. Préparez la sauce suivante : Dans une casserole, mettez du beurre, quelques petits oignons et une gousse d'ail coupés très finement. Lorsque le tout a pris une belle couleur brune, ajoutez une cuillerée de farine, puis un bon verre de vin blanc et un filet de vinaigre, sel et poivre. Laissez cuire à feu très doux un demi-heure environ, puis mettez dans un plat allant au feu votre daurade et la sauce ci-dessus que vous aurez soin de passer avant à la passoire. Mettez au four un quart d'heure et servez.

Mme LEMAIRE, à Doulon.

Daurade glacée, sauce Bretonne (pour 6 personnes).

Deux grosses daurades, un verre d'eau, gros comme un œuf de beurre, une cuillerée à soupe de farine, une fillette de muscadet, un bouquet de persil, un oignon, une gousse d'ail, un litre de moules, deux douzaines d'huîtres, trois grosses truffes, sel, poivre.

1° Nettoyez, écaillez et videz les daurades; détachez les têtes que vous mettez sur une assiette, à part.

2° Faites dans une grande sauteuse, un roux blond, avec le beurre, la farine et le verre d'eau; ajoutez la fillette de muscadet, les deux têtes de daurades, le bouquet de persil, l'oignon et la gousse d'ail; laissez bouillir un quart d'heure. Cette sauce forme court-bouillon. Salez et poivrez à point.

3° Retirez votre court-bouillon du feu; mettez-y vos daurades et remettez à cuire 20 minutes. Au bout des 20 m. retirez vos daurades et dressez-les dans un plat long creux, les côtés des têtes se touchant dans le milieu (les têtes ne se servent pas et corsent seulement la sauce).

4° Passez votre sauce dans une casserole; ajoutez-y le litre de moules que vous avez préalablement ouvertes en les laissant quelques instants sur le feu dans une casserole; les deux douzaines d'huîtres également ouvertes et les trois truffes coupées en grandes rondelles.

Laissez cuire à petit feu cinq minutes.

Dressage du plat : Dressez les plus belles truffes, moules et huîtres en arête dorsale sur les deux poissons que vous avez disposés comme il était indiqué ci-dessus, dans un plat long creux. Ayez soin, dans cette disposition, d'intercaler les truffes, les moules et les huîtres. Versez doucement la sauce en faisant tomber le surplus des truffes, moules et huîtres autour des daurades. Garnissez le tour du plat de demi-rondelles de citron. Mettez le tout à glacer.

A défaut de glacière, une nuit fraîche suffit.

Ce plat a l'avantage de pouvoir se faire la veille et décharge le coup de feu du repas.

M[lle] Bl. Janning, à Bouaye.

Daurade à la Nantaise.

Mettez au propre une daurade de première fraîcheur. Bourrez grassement avec sel et poivre, un plat de porcelaine long. Ciselez profondément le poisson et placez-le sur le beurre. Ajoutez un quart de litre de vin blanc sec et couvrez la daurade d'une feuille de papier beurré. Cuisez lentement en arrosant souvent. Quand la cuisson est à point, versez dessus un beurre maître d'hôtel fondu. Servez avec, en même temps, de petites pommes de terre cuites à la vapeur.

Observations. — On trouve aujourd'hui chez tous les potiers de petites marmites en terre pour cuire les pommes de terre à la vapeur.

La daurade cuite au court-bouillon, accompagnée de sauce hollandaise et de pommes de terre à la vapeur, constitue un mets exquis.

Daurades du « Pardon ».

J'ai vu préparer ceci dans l'humble cabane d'un pêcheur

de Kérity-Penmarc'h, le jour du grand « Pardon de Notre-Dame de la Joie ».

Il n'y avait là — vous le devinez — ni fourneau de marque, ni « cuivres » flamboyants, mais un vieux chaudron que venait lécher le traditionnel feu de bois... et cependant le mets eût été digne d'un Lucullus !... Essayez plutôt :

Il faut, de préférence, des daurades « sortant de l'eau ». Après les avoir nettoyées, les couper « vivantes » en quatre tronçons (quelle horreur ! !) et saler ces tronçons, quelques heures sans eau.

Le moment venu, hachez en trois petits tas distincts : quatre oignons, six échalotes, une gousse d'ail et une poignée de persil.

Mettre alors dans une casserole quatre cuillerées d'huile d'olive et faire chauffer jusqu'à ce qu'elle « fume blanc ». Y jeter en premier le hachis d'oignons, quelques secondes après, le hachis d'échalotes, puis quand le tout commence à « jaunir », ajouter une cuillerée à soupe de farine. Faites revenir jusqu'à ce que le tout soit bien « doré ».

Ajouter alors la valeur de trois verres de vieux vin rouge, et quand le liquide commence à bouillir joindre le hachis d'ail et de persil. Poivrer, mais saler très modérément, car le poisson est déjà salé.

Faire cuire à feu vif environ une demi-heure, après quoi déposer dans cette sauce les tronçons de daurades, ajouter deux petits verres d'eau-de-vie, faire flamber... et achever de cuire en mijotant.

Servir dans un plat très chaud en ajoutant quelques dés de beurre... Nos aïeux s'en seraient léché les doigts !

MAGDA.

Grondin farci.

Après avoir vidé et lavé un rouget grondin, garnissez-le de la farce suivante :

Prenez le foie que vous écrasez bien, une petite poignée de mie de pain que vous aurez mise à tremper une heure à l'avance dans 2 cuillerées de lait, et ensuite une petite boîte de champignons que vous couperez en petits morceaux. Joindre à cet appareil 50 gr. de beurre; sel et poivre suivant goût; et enfin 5 gr. de zeste de citron râpé. Faites une pâte du tout et introduisez-la ensuite dans le corps du grondin, refermez l'ouverture en la cousant.

Ensuite, faites chauffer votre plat à rôtir et beurrez-le, ceci pour que votre poisson ne s'y attache pas, sans quoi

il serait sujet à éclater et vous ferait perdre votre farce. Après cette opération, mettez votre grondin dans le plat; ajoutez 100 gr. de beurre salé et 10 gr. de zeste de citron en petits morceaux au fond du plat à rôtir; poussez à four doux 1 heure en arrosant toutes les 10 minutes; un quart d'heure avant l'entière cuisson, poussez votre feu de manière à bien dorer votre poisson. Au bout de ce temps, retirez votre grondin et placez-le sur le plat où vous devrez présenter; reprenez votre lèchefrite, ajoutez un quart de verre d'eau et déglacez le jus; liez avec deux bonnes cuillerées de crème épaisse. Servez à part dans une saucière, et le poisson entouré de tranches de citron.

Proportions pour un grondin de 1 kilo.

Jeune Normande.

Grondin des Pêcheurs.

Enlevez la tête d'un grondin pour qu'il soit propre. Cuisez-le au court-bouillon. Servez-le accompagné de pommes de terre cuites à l'eau salée et de beurre maître d'hôtel fondu dans lequel vous aurez ajouté 2 œufs durs hachés finement et le jus d'un citron. Ce mets doit être servi tout bouillant.

Matelote de grondins meunière (Maine).

Un grondin par personne, oignons, échalotes, bouquet garni, sel, poivre en grains, vin rouge, eau, beurre, une cuillerée de farine, caramel, petits oignons, champignons, croûtons de pain.

Coupez les grondins en tronçons, retranchez les têtes, puis lavez-les et placez les morceaux dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis une couche d'oignons, des échalotes coupées en rondelles, un bouquet garni, du sel, et du poivre en grains. Mouillez les poissons de façon à les recouvrir avec moitié vin et moitié eau, puis laissez-les cuire un bon quart d'heure. Retirez alors le poisson, morceau par morceau. Liez la sauce avec un petit peu de beurre frais, pétri avec une grosse cuillerée de farine. Donnez un tour de bouillon et colorez la sauce avec un peu de caramel. Versez-la, en la passant, sur le poisson et ajoutez-y des petits oignons et des champignons cuits à part. Servez avec des croûtons de pain.

ERNEST.

Hadock (petite merluche fumée) **à la crème.**

Placez le hadock sur un plat et faites-le baigner dans de la crème. Cuisez lentement. Quand la crème voile bien le poisson, servez-le très chaud avec, en même temps, des pommes de terre cuites à la vapeur.

N.-B. — Cuit dans une égale quantité d'eau et de lait et servi avec une sauce hollandaise, le hadock est un poisson exquis.

Harengs frais à la Meunière.

Choisissez un hareng à laitance. Ciselez le dos et saupoudrez de sel et poivre. Cuisez à la poêle, doucement, et au beurre de couleur blonde. Servez le hareng baignant d'un quart dans son beurre de cuisson, parsemé de persil haché et arrosé des larmes d'un demi-citron.

Hareng frais moutarde.

Grillez le hareng sur de la braise en veillant à ce qu'il soit bien doré. Ciselez-le profondément et servez-le avec une sauce moutarde.

Hareng frais à la Normande.

Ce plat se fait à raison d'un hareng par personne.

Prenez 6 harengs très frais, coupez-leur la tête, videz-les (tout en leur conservant la laitance ou œufs). Bien les laver, les essuyer dans un torchon propre et les rouler dans un peu de farine.

Faites-les frire dans une poêle avec un bon morceau de beurre.

Une fois cuits, déposez-les, tête-bêche, dans un plat. Mettez au chaud.

Dans le beurre qui a servi à la cuisson, faites revenir 4 gros oignons finement hachés. Lorsqu'ils commencent à blondir, jetez dessus un demi-verre d'eau dans lequel vous aurez mis deux cuillerées de fort vinaigre. Salez et poivrez à votre goût; faites cuire et laissez réduire pendant quelques minutes. Lorsqu'il n'y aura presque plus de jus, ajoutez une cuillerée à bouche de moutarde que vous incorporez en tournant vivement.

Versez le tout sur vos harengs qui se trouveront masqués par cette sauce. Se sert très chaud.

Mme Goubaut, Demouville.

Hareng frais Portière.

Même formule que Meunière, mais le poisson imprégné de moutarde.

Ragoût du bon évêque.

(Ma grand'mère tenait la recette de la cuisinière de l'Evêque).

Dans une casserole, mettre du beurre, trois rangs de pommes de terre coupées en rouelles minces, une couche de filets de harengs saurs, du beurre, une couche de pommes de terre en rouelles miinces. On peut mettre ainsi plusieurs rangs, suivant la quantité qu'on veut. Faire cuire sur le coin du fourneau, doucement, une heure et demie.

Mme Ferdinand Cruet.

Lubine à l'échouée (poisson froid).

Eléments : Une belle lubine, un demi-litre de mayonnaise, 50 palourdes, quelques truffes hachées très fines, 6 à 8 barquettes en pâte brisée, quelques crevettes roses, quelques moules, huîtres et queues de crevettes ; demi-litre vin blanc, quelques menus poissons, carottes, oignons, persil, thym, laurier, poivre en grains, gélatine.

Préparation : 1° Faire cuire la lubine au court-bouillon et laisser refroidir.

2° Faire pocher et retirer les chairs des moules, huîtres et palourdes.

3° Faire réduire le court-bouillon avec les menus poissons, la cuisson des huîtres, moules et palourdes jusqu'à point. Ne pas saler.

4° Faire une gelée avec de la gélatine et le fumet de poisson ci-dessus.

Présentation : Prendre un plat long, demi-creux, en argent, y couler au fond de la gelée de poisson. Placer dessus la lubine froide et bien sèche; la lustrer avec de la gelée; la décorer à la poche avec de la mayonnaise très épaisse, à laquelle on aura mélangé de la truffe hachée *excessivement* fine, de façon à représenter des berniques et des bigorneaux.

Placer sur le sommet, des crevettes piquées dans la lubine. Sur le côté, placer, comme des petits canots, les barquettes remplies d'un salpicon de moules, huîtres et queues de crevettes amalgamées d'une mayonnaise très épaisse et lissée. Remplir les coques de palourdes avec leur chair couverte de mayonnaise et les poser au pied de la lubine.

Entourer le plat avec des jaunes d'œufs durs hachés, *représentant le sable* de la plage. Servir une saucière de mayonnaise à part. A. M. H. N., Le Pouliguen.

Maquereau Bonnefoy.

Levez les filets d'un maquereau. Placez-les sur un plat de porcelaine beurré et versez dessus un verre de vin blanc. Cuisez doucement après avoir couvert d'une feuille de papier beurré. Enlevez du plat de cuisson et dressez sur un autre propre et chaud. Servez recouvert entièrement de sauce Bonnefoy. (Voir aux Sauces.)

Maquereaux de la Côte farcis.

Prenez de préférence des petits maquereaux, soit 10... Lavez et essuyez, faites l'incision sur le dos pour retirer l'arête sans supprimer la tête, ce qui est facile ouvert; salez et poivrez légèrement en attendant d'être farcis comme suit :

Prendre une livre d'anguille de mer débarrassée de ses arêtes, pilez-la très fine; mélangez avec un peu de panade refroidie, c'est-à-dire quelques cuillerées de farine desséchée dans un peu de lait ou d'eau avec une noix de beurre. Pilez bien le tout en y incorporant deux œufs entiers et un peu de crème, passez au tamis votre farce qui doit être très moelleuse, ajoutez-y environ 1/4 de queues de crevettes grises, assaisonnez le tout de haut goût.

Farcissez vos maquereaux et mettez dans un plat à sauter très serré, decouvert d'un papier beurré; mouillez d'un bon verre de vin blanc sec et faites pocher sans bouillir (15 à 20 minutes de cuisson suffisent). Retirer adroitement vos maquereaux, faites réduire votre cuisson, et liez avec un beurre manié, soit 100 gr. de beurre fin, 20 gr. de farine, deux jaunes d'œufs, 1 décilitre de crème aigre-douce, 1 jus de citron, le tout lié; nappez vos maquereaux et laissez-les quelques minutes au four, avec un peu de persil haché et des croûtons, sur plat très chaud pouvant aller au four. MAMAN PAULE, Saint-Brieuc.

Maquereau à la Niçoise.

Beurrez un plat de porcelaine long. Ajoutez sel, poivre, deux tomates émondées, épépinées et taillées en dés. Placez dessus les deux filets de maquereau très propres et très

frais, puis arrosez d'un verre de vin blanc. Cuisez lentement couvert d'une feuille de papier d'office beurré. Ajoutez à la cuisson un petit beurre manié, c'est-à-dire une cuillerée de farine mélangée à 150 grammes de beurre. Donnez un bouillon et additionnez de 100 grammes de beurre. Saucez les filets et faites colorer au four. (Une couleur vieil or donnera à ce mets le plus bel aspect.)

Le maquereau se prête à une grande variété d'apprêts :

C'est ainsi qu'on le présente :

Cuit au vin blanc avec une sauce de même nature;

Avec une Ravigotte Bercy de fines herbes et de moutarde;

Grillé et accompagné de sauce moutarde, Béarnaise, Bordelaise, Maître-d'hôtel, ou de beurre d'anchois, etc., toutes formules que l'on trouvera à la partie Sauces.

Maquereaux à la façon de Quimper.

Ayez des maquereaux très frais et de belle dimension. Videz-les et cuisez-les dans un court-bouillon bien relevé. Une fois cuits, retirez-les de l'eau, laissez-les refroidir, et levez les filets. Prenez alors une cuillerée de moutarde de Dijon que vous joignez à deux jaunes d'œufs cassés dans une terrine. Délayez soigneusement. Ajoutez vinaigre, sel, poivre, fines herbes, tournez. Fondez un peu de beurre que vous employez à peine tiède. Versez ce beurre doucement dans la sauce qui doit prendre en crème comme une mayonnaise. Rangez les filets autour d'un plat, versez la sauce au milieu et décorez de branches de persil.

Une Villageoise.

Merlan.

Ce poisson, très léger et à chair très blanche, peut subir presque toutes les préparations de la sole. (Voir cette dernière ci-dessous.)

Morue.

(Celle venant d'Islande est la préférée des gourmets).

Mode de cuisson : Après avoir fait dessaler votre morue pendant 24 heures dans de l'eau courante, posez-la dans une casserole de porcelaine; couvrez-la d'eau froide (pour trois litres d'eau ajoutez un quart de litre de lait). Faites partir votre morue au feu et laissez-la pocher, c'est-à-dire

que l'eau frémisse seulement; comptez une demi-heure de cuisson au kilo. Surtout que l'eau ne bouille pas, sans quoi votre morue deviendrait dure, cotonneuse.

Anglaise.

Faites pocher pendant vingt minutes à cuisson lente votre morue dans un mélange de lait et d'eau dans les proportions d'un verre du premier pour deux litres de la seconde. Servez accompagné de pommes de terre vapeur et de beurre fondu aux œufs durs hachés.

Crème.

Effeuillez votre morue quand elle est cuite. Placez-la dans une casserole de porcelaine et arrosez-la de sauce crème (voir aux Sauces). Laissez mijoter dix minutes et ajoutez 250 grammes de beurre frais par kilo. Servez-la telle quelle ou bien dans une croûte de vol-au-vent, le tout bien chaud.

Morue au gratin (pour 6 personnes).

1 kilo morue, 1 kilo pommes de terre, 125 gr. gruyère râpé, 3/4 litre de lait, 100 gr. beurre, une assiette de moules.

Faites dessaler pendant deux jours 1 kilo de morue blanche. Mettez la morue dans une casserole, recouvrez d'eau, avec un oignon et bouquet garni (thym, laurier, etc.). Faites cuire jusqu'au moment où l'eau entre en ébullition, retirez sur le côté du feu, et laissez mijoter environ 20 minutes.

Faites une purée avec 1 kilo de pommes de terre, un verre de lait, 50 gr. de beurre, poivre, un peu de sel (très légèrement).

Faites une sauce blanche avec un demi-litre de lait, 2 cuillerées de farine, 50 gr. de beurre, poivre, pas de sel.

Faites ouvrir sur le feu la valeur d'une petite assiette de moules, retirez les coquilles, mélangez les moules à la sauce.

Garnissez un plat allant au four d'une couronne de purée de pommes de terre; mettez dans le milieu la morue épluchée (sans arêtes, sans peau). Couvrez le tout de votre sauce, saupoudrez de gruyère râpé. Faites dorer au four.

BÉCASSINE DES GOURDIS.

Morue à l'Espagnole (pour 5 ou 6 personnes).

600 gr. de morue dessalée, 600 gr. de pommes de terre, 500 gr. de tomates, 100 gr. **de poudre de piment rouge** d'Espagne ou 400 gr. de piments rouges frais, 40 gr. d'oignons, 10 gr. d'ail, 10 gr. de farine, poivre, sel, bouquet garni (laurier, thym, persil), mie de pain rassis tamisée.

Couper la morue en morceaux, la jeter à cuire dans l'eau, l'égoutter quand elle est cuite, en retirer les arêtes, réserver 200 gr. de bouillon de cuisson. Faire revenir dans du bon beurre les oignons pelés et hachés, ajouter les tomates coupées en morceaux, l'ail, le bouquet garni, un peu de poivre, mouiller avec le bouillon de morue réservé et laisser cuire pendant 10 minutes, y ajouter ensuite la farine pour lier la sauce, continuer la cuisson pendant quelques minutes encore, retirer le bouquet, compléter l'assaisonnement avec un peu de sel si la morue a été trop dessalée, puis passer la sauce et la réserver.

Entre temps, faire cuire des pommes de terre en robe de chambre, les peler, les couper en tranchs. Prendre un plat allant au feu, y étaler au fond une couche de tranches de pommes de terre, dessus une couche de morceaux de morue, par dessus mettre un quart de la poudre de piment rouge d'Espagne, ou des languettes si les piments sont frais.

P'tite Mada.

Hollandaise.

Faites pocher votre morue au lait et à l'eau comme il est dit ci-dessus et servez-la accompagnée de pommes de terre vapeur avec, à part, une sauce Hollandaise.

Lyonnaise.

Cuisez lentement au beurre, lorsqu'il est blond, 200 gr. d'oignons émincés. Ajoutez 400 grammes de pommes de terre cuites à l'eau émincées, puis rissolées au beurre de couleur or pâle. Effeuillez la morue cuite à part à l'eau et au lait. Cuisez le tout cinq minutes et servez très chaud après avoir ajouté un filet de vinaigre, du persil haché et une pincée de poivre.

Petite Fermière.

Pochez votre morue, effeuillez-la et placez-la sur un plat de porcelaine. Ajoutez-lui un tiers de son volume de pommes de terre cuites à l'eau et émincées finement aus-

sitôt cuisson. Faits baigner le tout dans du beurre Maître d'hôtel et poussez durant 15 minutes au four en arrosant souvent. Servez bien chaud.

Pain de morue.

Faire cuire dans l'eau 500 gr. de belle morue dessalée, avec 6 grosses pommes de terre. Laissez cuire doucement pendant une heure; retirez morue et pommes de terre, et après les avoir épluchées, les écraser en purée. Délayer avec un bon verre de lait chaud, un bon morceau de beurre, deux cuillerées de crème fraîche, deux jaunes d'œufs, la moitié d'un zeste de petit citron. Lorsque la pâte est bien fine, y mélanger les deux blancs en neige. Mettre dans un moule beurré, garni de chapelure. Cuisson au four une heure environ à chaleur modérée. Servir chaud avec une sauce aux câpres ou autre.

Un Cuistot.

Morue à la purée de pommes de terre.

La morue une fois cuite à l'eau, retirez, égouttez et laissez refroidir. Enlevez la peau et les arêtes. Faire une bonne purée de pommes de terre un peu épaisse, y mélanger un œuf entier. Bien mélanger la morue avec la purée, les morceaux pas trop gros. En prendre une petite quantité, de manière à former une croquette qu'on aplatit ensuite et fariner légèrement. Mettre du beurre dans une poêle, le faire bien chauffer sans noircir, y placer les croquettes et les faire dorer d'une belle couleur. Servir chaud.

M[me] X..., Dinard.

Rennaise.

Mettez à dessaler pendant deux jours un kilo de belle morue qui doit devenir bien blanche et fine de chair. Faites-la cuire à l'eau et au lait, pochez-la doucement sans grande ébullition pendant vingt minutes. D'autre part, émincez 3 gros oignons que vous cuisez lentement au beurre pour qu'ils blondissent. Ajoutez-y une cuillerée de farine que vous cuisez quelques minutes, puis mouillez d'un demi-litre de lait. Le tout bien mélangé, faites doucement cuire un quart d'heure, effeuillez la morue, placez-la dans la garniture, ajoutez 3 œufs durs émincés et servez bouillant.

Soubise.

Dans du beurre fin cuisez de couleur blonde 250 gr. d'oignons émincés. Ajoutez une cuillerée de farine et cuisez-la cinq minutes. Additionnez d'un demi-litre de lait tiède et continuez lentement la cuisson pendant dix minutes. Ajoutez alors la morue cuite à l'eau et au lait et effeuillée. Laissez mijoter le tout un moment, puis enjoignez-y 250 grammes de beurre fin. Servez cette morue crémeuse et onctueuse.

Mulets sauce crème (Vendée) (pour 5 personnes).

3 mulets de 150 gr. environ; 4 cuillerées à bouche de crème fraîche; 60 gr. de beurre; un filet de vinaigre ou jus de citron.

Ecailler, vider les mulets, les fariner légèrement après les avoir séchés dans un linge. Les faire frire dans le beurre un peu roux; saler, poivrer. Les dresser sur un plat. Dans le beurre restant dans la poêle, verser : crème, vinaigre ou citron, bien chauffer (sans laisser bouillir) en remuant avec la cuillère, verser sur les mulets et parsemer de persil finement haché. *Une Vendéenne.*

Raie aux Pluches.

(La raie bouclée est, certes, la meilleure et celle que j'engage de choisir pour obtenir un mets délicieux).

Cuisez un court-bouillon composé de 2 litres d'eau salée, 5 décilitres de bon vinaigre, un oignon émincé, une carotte finement taillée, un bouquet garni et d'une cuillerée à soupe de poivre en grains. Plongez dans cette cuisson la raie préalablement lavée, brossée et les ailes enlevées. Quand elle est à point, retirez-la et dépouillez-la de ses peaux. Cuisez un beurre noir — 100 grammes par personne — et versez-le dessus. Ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre et des pluches de persil que vous étendez dessus. Servez ce mets bouillant.

Rougets Béarnaise.

Ciselez, salez, poivrez et roulez le rouget dans du beurre fondu. Grillez-le lentement de belle couleur en l'arrosant de beurre fondu et en ne le retournant qu'une seule fois, car tout ce qui est grillé ne doit jamais être retourné deux fois. Servez-le entouré de persil frais et

donnez, à part, une sauce Béarnaise. (Voir formule aux Sauces.)

Rougets Bordelaise.

Pour une personne, le poids d'un rouget peut être de 160 à 170 grammes environ. Pesant plus, il serait moins fin.

Nettoyez proprement votre rouget, ciselez-le jusqu'à l'arête et cuisez-le lentement, à la poêle, au beurre, en l'arrosant souvent, assaisonné de poivre et sel. Quand il est à point, arrosez-le copieusement de sauce Bordelaise, dont la formule est donnée au chapitre Sauces.

Rougets Livournaise.

Huilez bien un plat allant au four; couvrez-en le fond de tomates cuites au beurre et posez sur celles-ci le rouget avec assaisonnement de sel et poivre. Saupoudrez le poisson de mie de pain fraîche passée au tamis et arrosée d'huile. Cuisez au four lentement et servez après avoir versé dessus les larmes d'un demi-citron.

Rougets Marseillaise (proportion pour 1 seul poisson).

Ciselez le rouget, placez-le sur un plat allant au feu avec, dessous, 10 grammes d'oignon haché. Entourez-le d'une tomate concassée, de deux cuillerées d'huile d'olive, d'une pointe d'ail écrasé, d'une prise de safran et de sel et poivre. Faites-le baigner à moitié corps d'une cuisson de poisson ou d'eau et cuisez-le, couvert, à plein feu. Quand il est à point, placez-le sur un plat. Faites réduire la cuisson, ajoutez-y 50 grammes de beurre et arrosez-le de cette sauce. Servez bien chaud.

Rougets à la Morbihannais.

Ranger les rougets dans un plat légèrement beurré, couvrir de vin blanc, ajouter sel, poivre, tomate concassée, racine de persil, thym, laurier, coriandre et safran.

Faire partir en ébullition et laisser finir de cuire pendant dix minutes sur le côté du feu.

Laisser refroidir et servir dans la cuisson en ajoutant sur chaque poisson une tranche de citron pelé.

JALMO.

Rougets Nantaise.

Ciselez bien votre rouget, assaisonnez-le de sel et poivre, roulez-le dans du beurre fondu et faites-le griller de belle couleur, mais lentement pour qu'il ne fonce point trop. Posez-le ensuite sur un plat et couvrez-le de sauce Bercy. (Voir plus loin la formule de la Bercy.)

Rougets au romarin (pour 4 personnes).

Prenez 4 rougets moyens (1 par personne). Videz-les sans les ouvrir, grattez-les et faites-les griller à feu vif de charbon de bois.

D'autre part, mettez dans une assiette creuse, un demi-verre d'eau, 4 cuillerées d'huile, poivre, sel; faites un petit balai composé d'une branche de romarin, une branche d'estragon et une branche de thym, et à l'aide de ce balai trempé dans l'huile, arrosez vos poissons pendant qu'ils grillent.

Quand ils sont bien grillés des deux côtés, les mettre dans un plat de service, arrosés de beurre fondu et de persil, et servir. MARY ANNIK.

Arroser d'un beurre maître d'hôtel froid vaudrait mieux, il me semble. La chaleur du rouget ferait fondre ce beurre.

Gratiné de sardines de conserve (pour 3 personnes).

6 sardines, une pointe d'ail, 4 cuillerées d'huile d'olive, 4 tomates.

Essuyez, épépinez de belles tomates bien mûres, les ayant coupées en morceaux, placez-les dans un plat à gratin de service, assaisonnez très relevé et ajoutez-y une petite pointe d'ail. Arrosez de quelques cuillerées d'huile d'olive, couvrez et faites cuire à petit feu. Quand vos tomates sont fondues, déposez au milieu de cette pâte de belles sardines sans arêtes, débarrassées de leur peau. Recouvrez les poissons de tomates fondues, saupoudrez de chapelure, arrosez légèrement d'huile et faites gratiner 10 minutes à four moyen. Servez très chaud dans le plat de cuisson. RUBIS ROSE.

Le saumon.

Poisson délectable, roi des eaux douces, sous sa robe d'argent et sa chair savoureuse, le saumon se met à toutes

les sauces et reste toujours divin. A la broche, c'est un mets de prince digne des habitants de l'Olympe.

Au bleu. A la Nantaise.

Videz le saumon par les ouïes, lavez-le bien, épongez-le soigneusement, mettez-le dans une poissonnière et faites-le cuire dans un court-bouillon au vin blanc, très doucement et à raison de 15 minutes par kilo. Dressez sur serviette chaude avec, autour, persil et marmite de pommes de terre vapeur et, à part, une sauce Hollandaise.

Darne de Saumon à la Chivry.

Pochez au vin blanc et au beurre une belle tranche de saumon d'environ 1 kilo. Cuisez-la doucement pendant 25 minutes, puis placez-la au centre d'un plat long. Enlevez la robe et l'arête du milieu. Garnissez à chaque extrémité d'huîtres en buisson et de chaque côté de champignons farcis. Servez à part une sauce Chivry, le tout bien chaud. (Voir sauce Chivry, au chapitre spécial.)

Côtelette de Saumon au gratin.

Taillez une darne de 500 grammes sur un petit saumon. Séparez-la en deux sur la longueur, et enlevez les arêtes et la peau. Beurrez largement un plat à gratin, ajoutez sel, poivre, une cuillerée à café d'échalotes hachées, autant de persil également haché. Dressez la côtelette au centre du plat et entourez-la de champignons crus, frais et émincés. Arrosez le tout de sauce Italienne, saupoudrez de mie de pain, placez quelques coquilles de beurre frais dessus et poussez le plat à four moyen. Quand la côtelette est bien dorée et la sauce réduite de moitié pour qu'il y en ait juste pour deux personnes, versez un jus de citron et du persil haché.

Mousse de saumon à la Royale.

La science du cuisinier n'est pas encore parvenue à trouver un mets plus fin, plus délectable. Pilez au mortier 500 grammes de saumon bien rose et d'une fraîcheur irréprochable, ajoutez sel et poivre, puis, l'un après l'autre, 3 blancs d'œufs non battus et passez au tamis fin. Placez cette farce dans une casserole à base de porcelaine, lissez-la bien et plongez-la en pleine glace pendant une heure et

demie. Relâchez-la progressivement avec trois quarts de litre de crème fraîche et épaisse que vous essayez avant de vous en servir. Cuisez à l'eau une petite quenelle. Beurrez un moule à mousse à cylindre d'un litre environ, placez la farce dedans et cuisez-la au bain-marie durant 35 minutes. Assurez-vous du degré de cuisson à l'aide d'une aiguille à brider que vous plongez dedans. Démoulez sur un plat rond, égouttez le jus, et arrosez d'une sauce composée de moitié sauce vin blanc et de moitié sauce hollandaise. Dressez autour une couronne de petites truffes de 25 grammes pelées et cuites au Madère et à la glace de veau. Remplissez le centre de la mousse de belles pointes d'asperges vertes et liez au beurre.

Saumon à l'Arlequin.

Faites cuire dans de l'eau et du vin blanc un beau morceau de saumon. Enlevez-en la peau et servez-le sur un plat long, en mettant aux deux bouts du plat du riz cuit à l'indienne dont vous formez deux dômes et que vous couvrez d'un peu de sauce tomate. Garnissez les côtés du plat de champignons farcis et de pommes de terre sautées. Dans une saucière, servez à part une sauce béarnaise chaude. Ce plat est excellent et fort joli.

Anne Bretonnière.

Sole Andalouse (poids moyen : 300 gr. par personne).

Je conseille de parer la sole au ras des filets et de ne l'employer que de fraîcheur parfaite.

Beurrez grassement un plat allant au feu et mettez-y sel, poivre blanc et 4 cuillerées de tomates cuites à l'eau et taillées en dés. Posez dessus votre sole dépouillée de sa peau noire. Ajoutez un verre de vin blanc sec et 3 cuillerées de fumet de poisson et cuisez lentement après avoir recouvert d'un papier d'office beurré. La sole à point, enlevez la cuisson et faites-la réduire d'un tiers, avec 2 cuillerées de velouté de poisson ou gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine. Ajoutez 150 grammes de beurre frais, saucez du tout et faites colorer au four.

Sole grillée à l'Anglaise.

Ciselez une sole; ajoutez sel et poivre et roulez-la dans du beurre fondu, puis dans de la mie de pain fraîche

passée au tamis. Arrosez-la de beurre fondu et faites-la griller lentement en l'arrosant souvent de beurre fondu. Présentez-la avec un chapelet de petites pommes de terre cuites à la vapeur et du beurre fondu servi à part dans une saucière.

Sole Bellegrand.

Levez les filets de la sole et cuisez-les au beurre avec un peu de fumet de poisson. Rangez-les en couronne et dressez au centre un homard crémeux à l'Américaine. Arrosez les filets de la même sauce. (Voir à Homard à l'Américaine.)

Sole Bonne Femme.

Beurrez grassement un plat allant au four. Ajoutez sel, poivre blanc, 50 grammes de champignons émincés à cru, une échalote hachée et persil. Placez la sole dessus, la peau noire enlevée, et mouillez d'un verre à Bordeaux de vin blanc sec. Cuisez doucement, recouvert d'un papier d'office beurré. Enlevez la cuisson dans une petite casserole; ajoutez-y 2 cuillerées à soupe de velouté ou bien un peu de beurre manié avec une cuillerée à café de farine, puis 150 grammes de beurre. Saucez de cette cuisson la sole et faites colorer au four.

Sole Fermière.

Taillez en fines lames 6 petites carottes nouvelles et 6 petits oignons nouveaux. Cuisez à l'eau peu salée avec 100 grammes de beurre. Quand toute l'eau est évaporée, placez les légumes sur un plat long de porcelaine allant au four, posez la sole dessus et arrosez d'un verre à Bordeaux de vin blanc. Cuisez lentement, recouvert d'un papier d'office; liez au beurre, ajoutez un jus de citron et servez bien chaud.

Nota. — Avec cette cuisson beurrée, la sole doit présenter l'aspect d'un miroir.

Sole au gratin.

Beurrez un plat long allant au feu; mettez-y sel, poivre, persil haché et placez dessus la sole. Entourez-la de trois beaux champignons frais et crus émincés. Arrosez-la de sauce Italienne et saupoudrez-la de mie de pain fraîche

passée au tamis. Ajoutez dessus quelques lamelles de beurre et poussez au four pour la cuire de belle couleur et la bien gratiner.

Sole Hôtelière.

Grillez une sole à l'Anglaise. Garnissez-la de 6 beaux champignons grillés ou cuits au beurre et intercalés de 6 petites pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur. Servez avec, à part, du beurre maître d'hôtel chaud.

Sole Meunière.

Incisez bien votre sole, salez, poivrez, passez à la farine et cuisez-la de couleur blonde, au beurre et à la poêle. Placez-la ensuite sur un plat long et versez dessus le beurre de cuisson qui a dû rester noisette. Ajoutez du persil haché et les larmes d'un demi-citron.

N. B. — Le beurre doit être bouillant quand on le verse.

Sole Mornay.

Pochez la sole dans du fumet de poisson ou dans un petit mélange de vin blanc et d'eau avec un peu de beurre. Placez-la sur un plat long, saucez dessus et dessous d'une Mornay (voir Sauces); saupoudrez de parmesan râpé et faites dorer au four.

Sole au Plat.

Beurrez grassement un plat allant au feu, ajoutez sel et poivre, placez dessus votre sole et mouillez-la d'un demi-verre à Bordeaux de fumet de poisson et d'autant de vin blanc. Cuisez au four en arrosant souvent. La sole cuite doit avoir un admirable vernis brillant et la cuisson doit être sirupeuse.

Sole Royale.

Beurrez grassement un plat allant au feu; ajoutez sel, poivre et 150 grammes de truffes fraîches pelées et émincées. Posez la sole dessus et couvrez-la de crème fraîche. Cuisez lentement en arrosant souvent. La crème ayant atteint son degré final de réduction doit enrober le poisson d'un voile d'une délicatesse exquise.

AUTRES RECETTES

Sole Armoricaine (pour 5 à 6 personnes).

125 gr. de bon beurre, une cuillerée à soupe de farine, un verre à vin de bouillon, un verre à vin de cidre sucré, une cuillerée de bon cognac, sel, poivre, bouquet garni (persil, thym, laurier, une feuille de céleri), 24 huîtres, 30 moules, 6 gros champignons trouvés dans les prairies, 2 jaunes d'œufs sans germes, une tasse à café de crème, 24 petits prêtres, 12 croûtons frits, un citron.

1° *Cuisson de la sole :* Mettre dans une casserole le beurre, le faire fondre seulement; y ajouter la farine, remuer pour bien mélanger aussitôt; ajouter petit à petit, sans cesser de remuer, le bouillon, puis plus rapidement le cidre et enfin le cognac; assaisonner : sel, poivre, bouquet garni, remuer bien jusqu'à ébullition et laisser 15 minutes sur le coin du feu. Pendant ce temps, écorcher la sole, l'écailler, la vider, la passer à l'eau de mer, remettre à plein feu la casserole et y faire cuire la sole; celle-ci cuite, l'enlever de la sauce, la mettre dans le plat où elle doit être servie et la placer dans le four laissé ouvert, ceci pour qu'elle ne se refroidisse pas.

2° *Confection de la sauce :* Oter le bouquet garni et ajouter dans la sauce : les champignons (préalablement nettoyés, épluchés et maintenus parfaitement blancs dans de l'eau vinaigrée ou citronnée), les huîtres *avec le jus,* de même les moules; laisser mijoter 1/4 d'heure.

3° *Confection de la garniture :* Préparer pendant ce temps la garniture du plat, qui comporte une friture des petits prêtres, des croûtons et des demi-rondelles de citron.

4° *Préparation du plat :* Lier votre sauce armoricaine avec les deux jaunes d'œufs et la crème (à froid et quelques secondes sur feu doux) ; bien remuer, tout est là !

Verser la sauce sur la sole.

Entourer le plat de petits prêtres, de croûtons et des demi-rondelles de citron non épluchées.

On peut ajouter quelques branches de persil autour du plat. C'est un ornement.

MARIANNE.

Sole frite aux croquettes normandes.

Prenez une belle sole, écaillez le dessous, et enlevez la peau noire du dessus, coupez la tête en biseau, lavez après avoir soigneusement vidé, puis laissez-la tremper une demi-heure environ dans un peu d'eau additionnée d'un demi jus de citron (mettez dans un plat creux pas plus de deux ou trois verres d'eau avec le citron). Essuyez la sole dans un linge blanc et faites frire dans du beurre bien chaud, après avoir fariné la sole; saupoudrez-la de sel fin et de très peu de poivre blanc. Retirez-la quand elle est bien dorée des deux côtés.

Pendant que votre sole cuit un peu sur le côté du fourneau, vous avez jeté une deuxième sole ou des merlans bien nettoyés dans un court-bouillon en ébullition composé de : la moitié d'une casserole d'eau, deux cuillerées de vinaigre, ou mieux d'un verre de vin blanc, si vous en avez sous la main, d'un oignon et d'une carotte coupés en rondelles, un bouquet de persil, d'une feuille de laurier et d'un brin de thym, de sel et d'une bonne pincée de poivre; laissez jeter quelques bouillons, puis retirez vos poissons, dont vous ôtez avec soin les arêtes. Mélangez cette chair (en l'écrasant avec une fourchette) avec de la mie de pain trempée dans un mélange de lait et de crème fraîche (si vous en avez) et que vous avez ensuite bien égouttée; ajoutez le mélange suivant que vous avez haché séparément : une petite boîte de champignons de conserve passés au beurre, du persil, quelques civettes très petites ou une petite échalote, salez et poivrez suivant le goût, travaillez bien ce mélange pour qu'il forme une pâte homogène. Formez-en, en prenant une petite quantité de cette pâte, de petites croquettes que vous farinez ou, ce qui est mieux, que vous trempez dans du beurre fondu tiède, puis dans de la mie de pain tamisée. Faites frire dans un mélange de beurre et de saindoux bien frais et bouillant. Quand elles sont bien dorées, entourez-en votre sole frite en les alternant avec des branches de persil frit ou non suivant le goût.

Une friande.

Sole Gauloise.

Nettoyer une sole, la vider, laver, et essuyer (800 gr. pour 4 personnes).

Dans un récipient mettre un peu de lait, sel et poivre,

passer la sole dans cette préparation et la fariner. Dans une poêle, ajouter une demi-cuillerée à bouche d'huile et le double de beurre. Placer la sole dans cette préparation en plein feu, la laisser dorer d'un côté, saler et poivrer. Tourner sur l'autre côté. Quand les deux côtés sont bien dorés, laisser votre poêle sur le coin du fourneau.

Emincer quelques pommes de terre crues (200 gr. environ), assaisonner, faire cuire au beurre. Emincer également 100 gr. de champignons frais et nettoyés, les faire cuire avec quelques gouttes d'huile et un morceau de beurre, les bien faire rissoler.

Couper en tranches fines un gros oignon, le faire cuire ; mélanger ces trois préparations ensemble et les déposer dans un plat long. Mettre la sole dessus ; ajouter un beurre noisette et un jus de citron avec un peu de persil haché. Faire une bordure de tranches de citron.

Emile JAN, Rennes.

Sole Normande (pour 6 personnes).

Achetez une sole fraîche, très épaisse, d'une livre 1/2 environ. Videz et dépouillez soigneusement la peau de dessus. Coupez la tête, remplacez celle-ci par une rondelle de pomme assez épaisse et à laquelle vous donnez la forme de la tête de la sole. Pour parer la pomme (qui remplace la tête) lorsqu'elle est cuite, faites deux petits trous pour marquer les yeux ; fixez-y un pépin.

Donnez un coup de couteau pour ouvrir la bouche dans laquelle vous placez un joli brin d'ajonc.

Lavez, essuyez d'un linge propre. Posez sur un plat beurré allant au four, ou mieux sur un papier de soie ferme beurré. Saupoudrez de sel fin, persil haché, quelques morceaux de beurre (50 gr. environ). Mouillez d'une bonne cuillerée d'eau-de-vie, de deux verres de vin blanc bouilli d'avance. Faire cuire au four à bonne chaleur, pour dorer, 1/2 heures à 3/4 d'heure.

Préparez dans un bol 100 gr. de beurre que vous maniez avec une cuillerée à café de farine, délayez d'abord avec une cuillerée d'eau fraîche, puis deux, de la cuisson. Joignez cette liaison à toute la sauce en tournant et faisant cuire doucement.

D'autre part, vous avez préparé une douzaine de croûtons, faits avec de la mie de pain rassis, coupés en losanges et frits (moitié beurre, moitié saindoux).

Faites blanchir un quart de champignons de couche, sautez-les ensuite dans 25 gr. de beurre, granissez-en la sole, entourée de crevettes épluchées ou de queues d'écrevisses ; si vous en avez, découpez un citron. Et joignez même des éperlans frits au beurre, si vous les aimez. Quelques minutes avant de servir, mettez la sauce de la sole à part afin de pouvoir y incorporer lentement deux jaunes d'œufs, délayés d'avance avec une cuillerée d'eau fraîche. Ne laissez pas bouillir.

Versez autour de la sole, remettez au four un instant.

Servez bien chaud sans laisser bouillir.

MARIE-LOUISE COLLET.

Sole Yvette (pour 4 personnes).

Une sole de 35 centimètres, salez et poivrez le poisson. Incisez le dos, s'il est trop épais, pour qu'il cuise bien.

Mettez sur le gril à feu vif, mais sans laissez brûler.

Lorsqu'il est doré des deux côtés, mettez dans un plat long qui aille au feu.

D'autre part, prenez 50 gr. de beurre demi-sel, laissez fondre doucement, jetez dans le beurre fondu deux échalotes coupées très menu, laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez un demi-litre de crème fraîche, deux bonnes pincées de sel, une de poivre. Lorsque la crème bout, retirez la casserole du feu, jetez une pincée de persil haché menu ; versez la sauce sur la sole ; mettez votre plat sur un feu très doux ; laissez mijoter un instant.

Garnissez votre plat de tranches de citron et de feuilles de persil frisé, ainsi que de quelques morceaux de pomme de terre bouillie coupée en rondelles.

Servez le poisson dans des assiettes chaudes.

Mme MOREAU, Nantes.

Une purée de pommes conviendrait mieux, il me semble.

Filets de sole à la Bourguignonne (pour une sole de 400 grammes).

Beurrez un plat long, ajoutez sel, poivre et un oignon émincé et cuit d'avance au beurre. Placez les filets de sole sur l'oignon et entourez le tout de 50 grammes de champignons frais, crus et émincés. Mouillez d'un bon verre de Bourgogne rouge et cuisez lentement couvert d'un papier d'office beurré. Versez la cuisson dans une petite casserole et réduisez-la de moitié. Ajoutez un beurre manié, une

cuillerée à café de farine et 100 grammes de beurre fin. Saucez la sole et servez-la telle quelle, mais bien chaude.

Bretonne.

Cuisez les filets de sole au fumet de poisson ; dressez-les sur un plat long et entourez-les de moules, queues de crevettes. Arrosez de sauce vin blanc dans laquelle vous aurez ajouté 60 grammes de tomates concassées.

Chevalière.

Ployez les filets en deux pour former cœurs et cuisez-les au fumet de poisson. Dressez-les sur un plat rond, en couronne. Placez au centre une petite langouste à l'Américaine, de sauce bien crémeuse, et granissez chaque filet d'une lame de truffe. Servez bien chaud.

(Pour la langouste à l'Américaine, voir homard à l'Américaine, les deux se préparant de façon absolument identique.)

Condé.

Cuisez les filets au fumet de poisson et dressez-les sur des spaghettis à la crème. Saucez de Mornay, saupoudrez de parmesan râpé et faites dorer au four chaud.

Filets de soles « Côte d'Amour ».

Fournitures : Eléments suivant le nombre de convives. Ils consistent en filets de soles, moules, huîtres pochées, quenelles de saumon, champignons et truffes. Pommes de terre pour appareil à pommes Duchesse. Un peu de farine et quelques jaunes d'œufs, du bon beurre.

Préparation : 1° Préparer un appareil à pommes Duchesse, comme celui décrit dans : Anguilles à la Paludière.

2° Lever les filets de soles en comptant au moins 2 filets par convive et laisser dégorger dans de l'eau légèrement vinaigrée.

3° Faire ouvrir une petite poignée de moules par convive, retirer les chairs et réserver au bain-marie ; faire pocher les huîtres, en moyenne 2 à 3 par convive et tenir au bain-marie.

Cuire ou chauffer (si ce sont des conserves) de petites têtes de champignons bien blancs et réserver.

4° Faire des quenelles de saumon en prenant deux tiers

de saumon bien pilé avec un tiers de panade faite avec de la farine qu'on a précipitée dans un peu d'eau bouillante salée et beurrée. Après avoir bien amalgamé, mettre l'appareil dans une poche en toile avec douille et faire de petites quenelles représentant des petits coquillages roses. Les faire pocher à l'eau acidulée et réserver.

Présentation : Sur un plat long en argent, mettre d'un côté seulement l'appareil à pommes Duchesse, assez élevé et inégal, représentant les dunes de sable ; le passer au four. Au dernier moment, on peut, sur le côté extérieur, y coller des branches de persil, debout, représentant les pins maritimes.

Les filets de soles étant pochés avec la cuisson des champignons, huîtres, moules et un peu de muscadet (vin blanc nantais assez doux), les dresser au pied de l'appareil à pommes Duchesse. Masquer le fond du plat, entièrement, avec une sauce hollandaise faite avec la cuisson des filets de soles.

Mettre sur chaque filet de sole, une lame de truffe ; puis, en rang, les moules, les huîtres et les têtes de champignons. Décorer avec une petite rangée de quenelles de saumon.

Ce plat est d'un très heureux effet à l'œil comme au palais ; il représente la plage de Pornichet au Croisic et démontre l'avantage de notre côte qui sait adjoindre aux poissons et aux coquillages de mer, le poisson d'eau douce tel que saumon, alose, etc.

A. M. H. N., Le Pouliguen.

Au début mettre peu de sel, car l'eau des huîtres sale suffisamment.

Filets de soles sauce Mornay (pour 10 personnes).

Trois livres de belles soles, un demi-litre de vin blanc, une demi-livre de gruyère râpé, une demi-livre de beurre et un quart de farine.

1° Dépouiller les soles et ensuite lever les filets avec beaucoup d'attention.

2° Faire bouillir les débris avec le vin blanc auquel on a ajouté un peu d'eau, quelques oignons et persil ; laisser bouillir un quart d'heure, ensuite passer au tamis fin dans un plat, sur le coin du fourneau, le contenu de la casserole. v mettre alors les filets de sole ; il faut qu'ils cuisent sans bouillir. Lorsque la chair fléchit sous le doigts, les égoutter sur un plat allant au four.

3° Repasser à nouveau ce court-bouillon au tamis fin,

ajouter le gruyère ; en dernier lieu le beurre bien pétri avec la farine de façon à former une crème onctueuse.

4° Ajouter si l'on veut une pointe de quatre épices et verser cette crème sur les filets bien arrangés sur le plat. Mettre au four chaud, 10 minutes avant de servir très chaud. Mme PIERRE DUPAS, Joué-sur-Erdre.

LE TURBOT ET SON TRAITEMENT

Le turbot se cuit généralement en un court-bouillon composé d'eau froide, de sel et de lait. La cuisson, très lente toujours, doit se faire à raison de 15 minutes environ par kilo.

Le turbot cuit, vous passez dessus un morceau de beurre pour lui donner du brillant.

Ce poisson s'accommode des sauces suivantes dont vous trouverez les formules au chapitre spécial : câpres, crème hollandaise, crevettes, homard, vénitienne, génevoise, auxquelles s'ajoutent, à part, de petites pommes de terre à la vapeur.

Lorsqu'il reste des morceaux propres, vous pouvez les préparer comme suit :

Crème gratin. — Autour d'un plat rond, dont vous couvrez le fond de sauce Mornay, faites une bordure de pommes de terre Duchesse. Dressez alors dessus les morceaux de turbot étuvés au beurre afin qu'ils soient bien chauds. Recouvrez-les de sauce Mornay, saupoudrez le tout de parmesan râpé et glacez au four ou à la salamandre.

Turbot Duchesse.

Après avoir cuit les filets au fumet de poisson, dressez-les sur un plat saucé de Mornay. Nappez le dessus de même sauce, saupoudrez de parmesan râpé et dressez autour une couronne de pommes de terre Duchesse colorées de nuance blonde. (Voyez Légumes pour la formule des pommes de terre Duchesse.)

Turbot Diplomate.

Ployez les filets en deux, cuisez-les au fumet de poisson et dressez-les en couronne. Saucez de Mornay, saupoudrez de parmesan râpé et faites blondir au four chaud. Dressez

alors au centre des pointes d'asperges vertes liées au beurre en forme de crème ; ajoutez une belle lame de truffe sur chaque filet et servez.

Turbot à la Florentine.

Cuisez les filets au fumet de poisson additionné de 50 gr. de beurre. Dressez-les sur des épinards en branches étuvés au beurre. Nappez le tout de sauce Mornay, saupoudrez de parmesan râpé et glacez au four chaud.

Turbot Murat.

Taillez-les en forme de petits goujons, passez-les à la farine et cuisez-les au beurre de couleur blonde. Mélangez-leur de petites pommes de terre taillées en forme de gousses d'ail et cuites au beurre et bien fondantes. Ajoutez autant de dés de fonds d'artichauts et dressez le tout sur une timbale d'argent. Versez dessus un jus de citron, du persil concassé et du beurre noisette.

Turbot à la d'Orléans.

Ployez les filets en deux formant cœur. Cuisez-les au fumet de poisson. Dressez-les en couronne sur un plat rond. Montez au centre des queues de crevettes et de petites têtes de champignons cuites au beurree. Mouillez les filets de sauce béarnaise légère et ajoutez une lame de truffe sur chacun d'eux.

Turbot à la Sergine.

Ployez-les en forme de cœur et cuisez-les au fumet de poisson. Dressez-les dans une croûte de vol-au-vent avec, par personne, 5 queues d'écrevisses et 3 huîtres pochées, et arrosez de sauce vin blanc (voir formule aux Sauces). Servez bouillant.

Le Turbotin.

Entier ou en filets, on peut lui appliquer toutes les formules de la sole ainsi que la barbue.

Turbotin à la Cancalaise (pour 8 personnes).

Eléments nécessaires pour le turbotin : 2 litres de fumet de poisson, 1 litre de velouté de poisson, 1 kilo 250 de turbotins frais, 200 gr. de champignons, 20 moules pochées,

20 huîtres de Cancale pochées et ébarbées, un demi-litre de vin blanc muscadet, 100 gr. de lames de truffes, 1 litre d'eau, 2 oignons émincés finement, 2 gousses d'ail écrasées, thym, laurier, persil, 30 gr. de sel et une forte pincée de poivre.

Préparation du fumet de poisson. — 2 kilos d'arêtes de soles et merlans, 50 gr. d'oignons émincés, 50 gr. de persil, 50 gr. d'épluchures de champignons, le jus d'un citron et 15 gr. de poivre en grains à ajouter seulement 10 minutes avant de passer le fumet.

Mouillement : 2 litres d'eau et un demi-litre de vin blanc.

Cuisson : 30 minutes.

Foncer une casserole avec les aromates, mettre les débris de poisson par dessus, mouiller et faire partir en plein feu ; écumer à fond et tenir en ébullition douce et bien réglée. Passer au tamis au bout du temps indiqué pour la cuisson.

Velouté de poisson. — 1 litre de fumet de poisson. Roux blond au beurre. Remouiller le roux avec 1 litre de fumet de poisson en prenant les précautions nécessaires pour obtenir la sauce bien lisse, il doit être mené vivement pendant 20 minutes, ensuite passer à l'étamine et verser jusqu'à complet refroidissement.

Préparation du turbotin pour le service : Tronçonner votre turbotin en 8 morceaux égaux et pochés au fumet de poisson (tenir assez ferme). Le mettre dans une casserole avec 200 gr. de champignons émincés et sautés au beurre ; cuire sans laisser colorer : 20 moules et les huîtres pochées et ébarbées, avec 100 gr. de lames de truffes. Cuire le tout avec trois quarts de velouté de poisson ; additionner avec l'eau des huîtres et un peu de cuisson de moules. Dresser les morceaux sur un plat long, napper avec de la sauce et garniture en ajoutant en servant une lame de truffe noire sur chaque morceau.

M. H. Bouin.





LES ENTRÉES

LE BŒUF

Biftecks.

Les biftecks peuvent subir, avec autant de saveur, les mêmes préparations que les tournedos (voir aux tournedos). Leur poids doit être d'environ 200 gr. par personne. Il est indispensagle de les prendre sur le cœur d'un filet de bœuf de toute première qualité.

Garnis de lames de lard de poitrine demi-salé blanchies et rissolées au beurre, ils constituent un mets de déjeuner exquis.

Couverts, une fois grillés, de deux œufs à la poêle et accompagnés de pommes de terre dites sable cuites à l'eau ou au four, écrasées à la fourchette et rissolées au beurre, ils forme une chose délicieuse.

Beefteak à la Port-Louisienne (pour 4 personnes).

Prenez un bon morceau de filet ou faux-filet de bœuf (environ 1 livre et demie), de deux doigts d'épaisseur. Parez-les, c'est-à-dire enlevez tous les petits nerfs et les petites peaux qui peuvent s'y trouver. Frottez à la main votre viande des deux côtés avec un mélange de sel et de poivre, en proportion, sans crainte de trop saler ou poivrer, le surplus tombant pendant la cuisson.

Faites un bon feu de charbon de bois ou de braisette ; lorsqu'il est bien rouge, posez-y votre gril, sur lequel vous

avez étalez votre viande. Ayez bien soin de le tourner souvent, de façon que la chair ne brûle pas. Cette opération dure tout au plus un quart d'heure.

D'autre part, vous avez eu soin de préparer à l'avance une pâte ainsi composée :

100 grammes de bon beurre, deux gousses d'ail hachées très menues, ainsi qu'un petit bouquet de persil. Ajoutez-y une petite cuillerée de bonne moutarde. Vous mélangez le tout que vous étalez au fond de votre plat.

Votre beefteack étant cuit, posez-le tout chaud sur ce mélange qui ne tardera pas à fondre ; retournez-y votre viande que vous incisez afin que le jus qui en sortira, se liant à votre mélange, vous donne une sauce délicieuse.

Faites cette dernière opération très rapidement et servez très chaud. MARINETTE D'ARVOR.

Le Châteaubriand.

Le Châteaubriand est une belle pièce de filet grillée ou sautée aux truffes, aux champignons, etc. Son poids est généralement de 500 grammes. Un grand soin doit être apporté à sa cuisson : il n'est fameux qu'à cette condition.

Les Tournedos.

Les tournedos doivent peser ennviron 120 grammes tout parés. On les grille ou on les cuits au beurre.

Dans ma jeunesse, on les pochait dans du consommé et on les servait au gros sel.

Pour les autres, le champ de préparations diverses est immense et tellement fantaisiste qu'il faudrait en faire un ouvrage spécial. Par suite, quelques recettes simples donneront une idée première qu'on pourra étendre à l'infini.

Tournedos Andalouse.

Sautés au beurre et tenus bien roses, dressez-les sur tranches de pain de mie frites au beurre, puis placez dessus une demi-tomate cuite au beurre, une saucisse grillée — pour chaque pièce — et des aubergines émincées sautées également au beurre de couleur blonde.

Tournedos Angevine.

Grillez vos tournedos. D'autre part, sautez au beurre, dans une petite casserole en terre allant au feu, des

pommes de terre cuites à l'eau, émincées en liards et rissolées au beurre, accompagnées d'oignons aussi émincés et cuits à part également au beurre. Servez avec une cassolette par personne en ajoutant une cuillerée à dessert de glace de viande sur chaque tournedos.

Tournedos Bretonne.

Après avoir grillé vos tournedos, dressez dessus, en couronne, des oignons cuits à l'étuvée au beurre, puis posez, en dôme, au centre du plat, une fine purée de haricots blancs.

Tournedos ducale.

Sautez-les aux truffes et dressez-les sur un plat au centre duquel vous placez des nouilles à la crème. Servez entourés d'une couronne de petites pommes de terre.

Tournedos Luynes.

Faites-les sauter au beurre, dressez-les sur une tête de cèpe rissolée au beurre et entourés de pommes de terre soufflées.

Tournedos Marly.

Une fois grillés, servez-les avec, à part, des petits pois à la Française et des petites pommes de terre nouvelles cuites au beurre et bien fondantes.

Tournedos Normande.

Sautez au beurre vos tournedos, et dressez-les sur un fond d'artichaut au beurre également. Versez dans la casserole un verre de Madère que vous laissez réduire de moitié. Ajoutez une bonne cuillerée de crème épaisse par tournedos et une cuillerée de glace de viande blonde pour 3 de crème. Réduisez le tout de façon que la crème soit liée. Quand celle-ci nappe, arrosez-en les filets largement et servez avec, au centre du plat, des pommes de terre dites sableuses.

Bœuf au céleri (pour 6 personnes).

1 kilo de bœuf ; 2 gros céleris Boule ; 1 oignon moyen ; 200 gr. de beurre ; 3 à 4 cuillerées de tomates. — Coupez le bœuf en morceaux, comme pour un ragoût. Mettez 100 gr.

de beurre dans une casserole, faites dorer la viande, couvrez-la d'eau bouillante, ajoutez un peu de sel et poivre ; couvrez la casserole et laissez mijoter pendant trois bonnes heures. Coupez alors les céleris en quartiers d'orange, laissez-y trois à quatre centimètres de vert ; prenez une sauteuse, mettez-y le reste du beurre et faites dorer vos céleris en les mettant crus ; ceci fait, ajoutez-les à votre ragoût où ils achèveront de cuire. Jetez immédiatement dans le beurre ayant frit vos céleris, un oignon moyen finement haché ; quand il est blond, ajoutez-y une demi-cuillerée de farine, faites dorer en tournant toujours, ajoutez alors deux ou trois cuillerées d'eau et versez dans votre ragoût, lequel doit cuire encore pendant environ une demi-heure. Dix minutes avant de servir, liez avec trois au quatre cuillerées de tomates (sauce).

Ce plat de ménage est excellent et trop peu connu, il a l'avantage de pouvoir se réchauffer en ajoutant cependant deux ou trois cuillerées d'eau.

Mme L. de Hillerin, Nantes.

Bœuf en daube.

Prendre 3 livres de bœuf dans la noix ou dans le rosbif.

Garnir le fond d'une petite marmite en terre de bardes de lard.

Couper le bœuf par morceaux de 3 à 4 centimètres d'épaisseur, tremper chaque morceau dans du vinaigre, les ranger ensuite sur le fard au fond de la marmite, parsemer sur les morceaux à l'intérieur de la marmite de l'oignon haché (gros comme un œuf) et de l'ail hachée (gros comme une noisette). Semer également sel, poivre et épices, Ajouter un petit bouquet de persil, un morceau d'écorce d'orange. Remettre une autre couche de morceaux de bœuf qui auront été également trempés dans du vinaigre. Couvrir le tout de bardes de lard ; bien couvrir la marmite et faire cuire doucement de 6 à 8 heures sur le côté du fourneau (n'y rien ajouter). Dégraisser avant de servir.

Ce plat peut très bien, et gagne même à être réchauffé.

J. C., Nantes.

Bœuf à la hongroise (pour 6 à 8 personnes).

Prenez 500 grammes de bœuf dans la tranche pour autant de veau et de porc.

Aplatissez ces trois morceaux afin qu'ils soient égaux et minces, salez et poivrez. Mettez-les l'un sur l'autre : le bœuf

d'abord, le porc ensuite et enfin le veau. Roulez ensemble ces trois rangées de viande pour former un paquet long et rond ; nouez le tout avec une ficelle et piquez de lard.

Mettez dans une casserole une bonne cuillerée de graisse de porc et laissez fondre. Placez-y la viande. Sitôt celle-ci chaude, retournez-la et ajoutez quatre oignons coupés en tranches fines, ainsi qu'un demi-verre d'eau. Couvrez alors votre casserole et faites cuire à feu égal pendant deux heures. Ce temps suffit pour la cuisson. Si cela est nécessaire, ajoutez un peu d'eau chaude de temps à autre.

La cuisson terminée, posez la viande dans un plat afin de passer la sauce dans un tamis, oignons compris. Cela doit former une sauce un peu épaisse; ajoutez-y deux morceaux de sucre, faites chauffer le temps de les fondre, remettez la viande et un peu de vin blanc, couvrez-la et faites donner un bouillon.

Pour servir, enlevez la ficelle, coupez par tranches rondes et dressez sur un plat en garnissant avec des pommes de terre rôties.

P'tit Louis, Nantes.

Bœuf à la Mode.

Peu de gens ignorent ce mets aussi ancien que les impôts, mais plus facile à digérer. Sachant que, parfois, ce plat de France est véritablement estropié, je crois bon, sinon utile, de donner ici ma formule qui a le mérite de le rendre à la fois peu coûteux et très délicieux.

Ayez 2 kilos de culotte de bœuf de choix irréprochable. Piquez cette pièce de 400 grammes de lard gras en bâtonnets de sa longueur et ayant, au préalable, séjourné quatre heures dans du cognac. Frottez d'ail et roulez dans du persil haché. Ficelez cette chair, mettez-la mariner six heures dans un litre de vin blanc, un verre à liqueur de cognac et faites-la dorer au beurre. Ajoutez alors une carotte, deux gros oignons, un bouquet garni et faites flamber avec un décilitre d'eau-de-vie. Versez dessus la marinade, additionnez de 6 gousses d'ail écrasées, 3 pieds de veau désossés et blanchis, 6 tomates écrasées et mouillez entièrement de bouillon ou, à défaut, d'eau avec sel et une cuillerée de poivre en grain. Cuisez au four pendant trois heures, puis changez votre morceau de plat. Déficelez-le et posez autour les pieds de veau taillés en gros dés, 450 grammes de petits oignons dorés au beurre et 650 grammes de petites carottes nouvelles rondes ou d'an-

ciennes taillées comme elles et livrez à une nouvelle cuisson d'une heure. Si le jus n'est pas suffisamment lié, ajoutez de la fécule de pomme de terre pour atteindre à ce résultat. La chair doit être fondante.

Bœuf mode (pour 6 personnes).

Achetez un kilo de bon bœuf, soit du milieu de la culotte, de la tranche grasse ou du gîte; un pied de veau; quelques bons os frais, à jus. Lardez le morceau de gros lard (150 gr. environ). Faites fondre deux tranches de lard dans une casserole. Joignez-y des couennes de lard. Faites roussir le bœuf, sans le dessécher, avec le pied de veau et les os, et deux oignons. Au bout de vingt minutes, ajoutez gros comme une noix de beurre. Mouillez de deux cuillerées de bonne eau-de-vie. Au bout d'un quart d'heure, ajoutez un verre de vin blanc, bouilli à part. Salez, joignez bouquet de persil avec thym, une petite feuille de laurier. Découpez dessus quelques gousses d'ail très fines. Vous avez épluché 6 ou 8 belles carottes très rouges, découpez-les en petits morceaux. Placez-les autour du bœuf.

La veille, vous avez mis à tremper une douzaine au moins de beaux pruneaux, à l'eau bouillante légèrement sucrée ; posez-les soigneusement sur le bœuf mode. Mouillez à volonté d'un peu de jus de pruneaux. Fermez la casserole. Laissez mijoter régulièrement à feu doux, cinq heures environ, sur le feu ou dans le four. Dégraissez la sauce avant de servir. Faites-la réduire s'il le faut. Liez-la d'un jaune d'œuf sans laisser bouillir. Servez sur un plat demi-creux le bœuf entouré de carottes. Garnissez le bord du plat de pruneaux et de lamelles de cornichons. Versez le jus lié sur les carottes. Servez très chaud.

La meilleure cuisine est celle où on emploie des éléments de choix, bien frais, de toute première qualité.

La propreté, la minutie sont indispensables.

La préparation, le degré du four, le temps de cuisson sont les principaux points.

Ne jamais rempoter pour les bouillons et les sauces.

Avoir toujours du jus fait avec os divers, abatis de volailles, légumes, etc. Il relève la cuisine soignée et permet d'économiser le beurre. Marie-Louise Collet.

Daube au vin rouge.

Taillez 1 kilo de culotte de bœuf en escalopes épaisses, piquez celles-ci de lard gras et faites-les mariner 3 heures

dans un litre de vin de Bourgogne rouge accompagné de 3 cuillerées d'échalotes finement émincées, 4 gousses d'ail aussi émincées, un bouquet garni, une branche de céleri. Faites-les alors revenir au beurre de couleur blonde, placez-les dans une terrine allant au feu, mouillez-les de la marinade et de sa garniture, fermez hermétiquement et mettez à cuire doucement pendant 4 heures. Servez la daube telle quelle après avoir dégraissé et enlevé le bouquet.

Bœuf à la Périgord (entrée pour 6 personnes).

1 livre et demie de bœuf dans le gîte à la noix, 200 gr. de gras de lard, 1 petite truffe ou pelure de truffe, 1 oignon.

Mettre dans une cocotte un morceau de beurre (gros comme un œuf), lorsqu'il est roux y mettre le carré de bœuf, le faire revenir rapidement de chaque côté pendant quelques minutes, sur feu vif, en ayant soin de saler et poivrer.

Au préalable, vous avez préparé votre farce de la façon suivante :

Hacher finement le gras de lard avec l'oignon et la truffe, saler, poivrer. Retirer la viande de la cocotte, la mettre dans un plat allant au four avec le jus de la cuisson. Faire cuire à feu vif pendant environ 10 minutes. Retourner de l'autre côté ; étendre sur la viande, d'une façon régulière, la farce, laisser cuire pendant un quart d'heure à 20 minutes à feu doux de façon que la farce puisse pénétrer dans la viande.

Pour servir, mettre la pièce de viande dans le plat en ayant soin de ne pas abîmer la farce et étendre tout autour une sauce mayonnaise. Mlle H., Nantes.

Bœuf sauce Rossini (pour 10 personnes).

2 livres de faux-filet, 1 foie de canard, 10 belles truffes (ou petite boîte de chapelure de truffes), 1 verre de cognac (verre à Bordeaux), 1 bol de jus ou bouillon, 6 belles pommes un peu acides.

Prnez votre faux-filet et coupez-le en tranches un peu épaisses que vous aplatissez légèrement, soit avec votre hache à viande, soit entre deux assiettes ; salez et poivrez chacune de vos tranches.

Ensuite prenez le foie de canard ; coupez-le également en tranches un peu épaisses ; salez et poivrez comme les précédentes mais, de plus, passez-les dans la farine.

Mettez alors un bon morceau de beurre à roussir dans une casserole, et faites bien dorer vos tranches de bœuf et de foie de canard ; quand elles sont pris belle couleur, ajoutez votre jus au bouillon chaud. A défaut de l'un ou de l'autre, faites un bol de bouillon avec du Liebig, du Viandox ou Poule au Pot, en délayant un peu de l'un de ces produits avec un bol d'eau bouillante. Laissez cuire environ une heure en bouillant doucement. Ajoutez alors vos truffes pelées avec soin et hachées (ou votre chapelure), puis votre verre de cognac, et laissez cuire encore une bonne demi-heure.

D'autre part, prenez vos pommes acides, pelez-les, coupez-les en tranches et retirez le cœur avec votre emporte-pièce, et faites-les revenir dans un morceau de beurre sur la poêle.

Dressez alors votre plat, en alternant une tranche de bœuf, une tranche de foie, une tranche de pomme, en couronne ; versez alors votre sauce au milieu.

Cette recette, fine et recherchée, n'est pas très connue avec les pommes acides.

JEANNETTE.

Côte de Bœuf au fin gratin.

Ayez 2 kilos de côte de bœuf de première qualité, enlevez-en les os et farcissez la chair de la composition suivante : 150 grammes de champignons finement hachés, 70 grammes de lard frais, 25 grammes de mie de pain passée au tamis, 60 grammes de filet de porc dénervé, une gousse d'ail, une cuillerée à café de persil, sel et poivre, le tout bien mélangé avec un œuf dur haché, une prise d'épices fines et 2 cuillerées d'huile d'olive. Les deux faces de la côte bien garnies, enveloppez-la de crépine de porc que l'on trouve facilement chez les charcutiers, ficelez-la légèrement et faites-la dorer au beurre des deux côtés, en prenant un soin extrême pour la retourner. Mouillez-la alors d'un verre d'eau-de-vie et faites-la flamber. La flamme éteinte, mouillez de nouveau d'un verre de vin blanc sec, faites baigner de moitié dans du bouillon et ajoutez 12 petits oignons et un bouquet garni, puis cuisez lentement, en arrosant souvent, durant 3 heures. Retirez la côte, tenez-la au chaud, dégraissez la cuisson et passez-la dans un chinois pour la placer ensuite sur la viande dans un plat creux. Saupoudrez la chair de parmesan et de gruyère râpés, de deux cuillerées

de mie de pain tamisée, puis arrosez-la de beurre fondu et faites-la gratiner au four.

Cette côte est servie toute bouillante avec, en même temps, au gré des clients ou convives, une présentation d'un ragoût de tomates et d'aubergines braisées ensemble, et communément désigné sous l'appellation de Mousaka.

Entre-côte.

Logiquement, l'entre-côte devrait être pris entre deux côtes, mais il est le plus souvent prélevé dans le contre-filet. Celui-ci doit être de première qualité, marbré et onctueux, sans cela l'entre-côte ne serait pas mangeable.

Grillé, l'entre-côte est un morceau de roi, à condition qu'il soit cuit à point, sur de la braise et retourné une seule fois, lorsque la première partie a subi la cuisson nécessaire. De cette façon la pièce conserve tout son jus et tout son sang, et ce jus voyageant dans les pores de la chair au fur et à mesure que celle-ci reçoit la chaleur, s'y maintient sans peine.

Trop cuit, ce mets perd sa saveur, pas assez, cette dernière ne peut se développer ; à point, c'est-à-dire bien rose, du jus qui s'échappe quand on le coupe et qui inonde le plat, il s'exhale une odeur délicieuse.

Pour cuire l'entre-côte, on passe dessus de la moelle de bœuf fondue ou du beurre clarifié, et on le sale.

Pour deux personnes on compte 400 grammes net, c'est-à-dire dénervé.

Entre-côte Béarnaise.

Grillez comme ci-dessus et servez accompagné, à part, d'une sauce Béarnaise et de pommes de terre fondantes cuites au beurre. Eviter soigneusement de saucer dessus, car en le découvrant, sang et sauce prendraient un aspect peu appétissant.

Entre-côte Bercy.

Grillez et servez en même temps la sauce suivante que vous préparez ainsi :

Cuisez 100 grammes d'échalotes finement hachées avec 1 décilitre de vin blanc. Quand la cuisson est réduite de moitié, ajoutez 160 grammes de beurre, une cuillerée à café

de persil aussi haché, 600 grammes de moelle de bœuf en dés pochés, 4 grammes de sel, une pincée de poivre, quelques gouttes de citron et 2 cuillerées à soupe de glace de viande. Laissez le tout fondre lentement et servez bien chaud.

Une timbale de pommes de terre fondantes cuites au beurre accompagnera l'entre-côte et deux beaux bouquets de cresson l'orneront.

Entre-côte Bordelaise.

Grillez, couvrez de lames de moelle pochées, lustrez de glace de viande blonde, saupoudrez de persil haché et servez avec, à part, une sauce Bordelaise.

Des pommes de terre en noisettes cuites au beurre de couleur blonde accompagneront l'entre-côte.

Entre-côte Lyonnaise.

Un fois grillé, placez-le sur un plat avec dessus des anneaux d'oignons frits en plein beurre. Servez, à part, des pommes de terre en liards sautées au beurre de couleur dorée, foncée, et dessus du persil fraîchement haché.

Dans la saison, servez à part huit beaux marrons de Lyon cuits à l'eau et au céleri; puis étuvez au beurre.

Entre-côte Marchand de Vin.

Se prépare exactement comme la Bercy en remplaçant simplement le vin blanc par du vin rouge.

Entre-côte braisée Normande.

Prendre un bel entre-côte (3 livres pour 6 personnes environ); le désosser, le parer, le couper en très gros dés. Faire revenir à la casserole dans une forte cuillerée de beurre, avec lard de poitrine par morceaux et 10 oignons moyns; saupoudrer d'une petite cuillerée de sucre en poudre; laisser roussir légèrement.

Mouiller avec deux tasses de bouillon, autant de cidre, assaisonner fortement avec sel, poivre, 4 épices, 1 pointe d'ail; laisser mijoter à feu doux. Au bout de 2 heures de cuisson, ajouter trois cuillerées de purée de tomates (ou tomates entières à volonté), continuer la cuisson pendant deux autres heures, en tout quatre heures environ.

Dégraissez, liez avec une petite cuillerée à café de fécule

(délayée à froid) ; faites jeter un bouillon et servez ce mets nourrissant et savoureux. Des pommes de terre cuites à l'eau peuvent servir d'accompagnement.

Jeune Maîtresse de Maison.

Estouffade.

Détaillez 1 kil. 500 de culotte de bœuf en morceaux carrés d'un poids moyen de 120 grammes et faites revenir ceux-ci au beurre avec un gros oignon coupé en quatre, sel et poivre. Lorsque le tout est bien doré, ajoutez : 4 gousses d'ail écrasées, puis 50 grammes de farine, faites revenir de nouveau quelques secondes, mouillez alors d'un litre ou plutôt d'une bouteille de vin rouge, d'un litre de fond de bœuf ou de bouillon, ajoutez un bouquet garni et portez à cuire durant deux heures. Renversez à ce moment l'estouffade sur un tamis posé sur une terrine et placez-en ensuite les morceaux dans une autre allant au feu. Couvrez de 18 petits oignons dorés au beurre, de 250 grammes de petits champignons frais rissolés au beurre et de 200 grammes de lardons. La sauce dégraissée versée dessus, reportez au four une demi-heure et servez telle quelle accompagnée de macaronis au beurre.

L'estouffade est un mets de déjeuner exquis qui doit être dégustée froide l'été.

A la sortie du four, la sauce, par sa parfaite liaison, doit enrober les viandes d'un léger voile et son parfum se dégager d'une façon admirable.

Etuvée de Bœuf au vin rouge. (Pour 6 personnes).

Taillez en gros dés de la grosseur d'un bel œuf 1 kil. 200 de rumsteck et faites-les dorer au beurre avec 2 gros oignons coupés en quatre et 200 grammes de lard de poitrine également taillés en dés assez gros et blanchis au préalable. Lorsque ces viandes auront pris belle couleur, ajoutez-leur 35 grammes de farine que vous mélangez bien, puis une bouteille de vin de Bourgogne rouge, sel, poivre, un bouquet garni, un grand verre de bouillon et 3 gousses d'ail écrasées. Cuisez lentement pendant 1 h. 30 et renversez les viandes sur un tamis posé sur une terrine. Enlevez proprement ces dernières pour les replacer dans une terrine en porcelaine. Mettez dessus 300 grammes de petits champignons de couche légèrement cuits au beurre, puis 18 petits oignons dorés

au beurre, couvrez de la sauce, fermez hermétiquement et cuisez encore trois quarts d'heure très lentement. Servez cette terrine à la sortie du four avec, à part, du riz Pilaw ou du macaroni au gratin.

Filet de bœuf poché aux tomates (pour 10 personnes).

Prenez 1 kilo 500 de bœuf paré, 1 kilo 500 de bon bouillon, 200 gr. purée tomate aromatisée, 125 grammes madère, 60 grammes de beurre, 20 grammes de farine, poivre et sel, 12 belles tomates rondes. Ebouillantez les tomates, pelez-les, assaisonnez-les avec 5 grammes de poivre, et 3 grammes de sel mélangés, que vous insérerez dans leur intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau. Faites bouillir le bouillon, puis plongez dedans le filet et laissez-le cuire à raison d'un quart d'heure par 500 grammes de viande, soit pendant 45 minutes.

En même temps, faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec le madère et du bouillon de cuisson, ajoutez la purée de tomates et faites réduire la sauce.

Dès que le filet sera cuit, découpez-le en tranches que vous assaisonnez des deux côtés avec le reste du sel et du poivre mélangés, dressez sur un plat, masquez avec la sauce, tenez au chaud. Mettez les tomates une minute dans le reste du liquide de cuisson bouillant, puis disposez-les autour du filet. Servez.

L'Y mystérieux.

Filet de bœuf en robe de chambre ou en beignets.

Prendre du filet de bœuf, le couper en tranches très minces, saler, poivrer très légèrement. D'autre part, faites une pâte à frire, trempez-y vos tranches de filet et faites frire dans de la graisse très chaude. Servir très chaud.

Servir une sauce béarnaise en même temps.

Mme Jean Joly.

Fricadelles.

Hachez 500 grammes de filet de bœuf avec 250 grammes de beurre frais, sel, poivre, 150 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée et 2 œufs. Rendez le tout bien homogène, puis tirez-en des parties de 120 grammes environ, donnez-leur la forme d'un palet, farinez-les et cuisez-les au beurre de belle couleur. Servez ces fricadelles sur des tomates émondées, épépinées, concassées et

cuites au beurre avec, à part, des pommes de terre rissolées qui ne manqueront point d'être les bienvenues.

Gratin de bœuf et jambon aux cêpes.

1° Coupez en tranches une livre de bœuf bouilli et froid, faites-les dorer dans du beurre.

2° Coupez en tranches minces deux ou trois beaux cêpes épluchés, faites dorer également.

3° Coupez une vingtaine de tranches très minces de noix de jambon cru; ne les faites pas dorer.

Disposez vos tranches en couronnes dans un plat à gratin assez profond, en alternant bœuf, cêpes et jambon; hachez finement deux grosses échalotes, oignon et persil, saupoudrez-en vos tranches. Faites un roux blond, assez clair, avec bon beurre, farine et bouillon en quantité suffisante pour que vos tranches soient recouvertes; versez sur les tranches, mettez au four avec chapelure blanche et noix de beurre, poivrez, mais surtout ne salez pas, le jambon salera suffisamment; laissez gratiner une bonne heure un quart, tout doucement, et servez dans le plat.

G. M.

Grenadin de Bœuf en terrine.

Sur la queue d'un beau filet de bœuf, taillez 6 tranches épaisses d'un gros doigt et d'un poids d'environ 160 gr., salez et poivrez-les, puis faites-les dorer au beurre. D'autre part, garnissez le fond d'une terrine ronde allant au feu, de pommes de terre émincées, d'oignons aussi finement émincés, d'un peu de céleri râpé, de sel, de poivre et de deux cuillerées de persil haché. Placez les grenadins au centre, recouvrez-les de 160 grammes de moelle de bœuf en lames épaisses, puis de pommes de terre et d'oignons émincés, arrosez le tout de 150 grammes de beurre, couvrez hermétiquement et cuisez à four doux pendant une heure et demie.

Ce plat se sert en sortant du four après avoir été un peu dégraissé.

Nota. — La quantité de pommes de terre est de 350 gr. pour les deux couches et celle des oignons de 60 gr.

Mousaka.

Ce mets, d'origine roumaine, est une fantaisie tellement exquise que, bien que ce livre ne doive renfermer que

des plats français, je ne puis résister au désir d'en donner la formule en passant, au risque de me faire rappeler à l'ordre par M. Qui de Droit.

Avec du rosbif froid ou du mouton froid préparez, au couteau, un hachis très fin. Faites revenir au beurre un oignon finement haché; celui-ci bien blond, versez le hachis dessus, mélangez bien, puis mouillez d'un verre de vin blanc par kilo. Ramollissez le hachis en lui ajoutant deux décilitres de demi-glace, sel et poivre, puis cuisez-le 3/4 d'heure environ au four en le remuant souvent crainte qu'il ne s'attache à la casserole. D'autre part, pendant ce temps, faites sauter au beurre 3 belles aubergines pelées et émincées en tranches épaisses, puis 6 tomates également pelées, épépinées et taillées en tranches. Placez alors au fond d'un plat creux en porcelaine du beurre frais, sur celui-ci un tiers du hachis, puis au-dessus un tiers de la garniture. Répétez cette opération trois fois, mais en intervertissant de façon à finir par du hachis. Remplissez le plat d'une pâte à crêpe sans sucre, poussez au four et cuisez lentement et de belle couleur pendant 3/4 d'heure. Un quart d'heure avant de le retirer du four, saupoudrez la pâte de parmesan râpé et laissez-le se dorer comme un louis neuf.

Le mousaka se prépare aussi sans pâte à crêpe, simplement saupoudré de parmesan cuit lentement et bien gratiné. C'est aussi un mets délicieux pour un déjeuner.

Queue de bœuf Hochepot (pour 6 personnes).

Ayez une queue de bœuf de 1 kilo 500; choisissez de préférence le gros bout de la queue, celui qui se rapproche de la culotte. Coupez et sciez en morceaux de 5 centimètres d'épaisseur. (Je recommande de se servir de la scie pour diviser parce qu'on pourrait tomber au milieu d'un os, les morceaux ne seraient pas égaux.)

Faites blanchir pendant 20 minutes, puis dégorgez pendant une heure. Egouttez, essuyez les morceaux et mettez-les dans une casserole d'une contenance de 5 litres.

Ajoutez 3 litres de bouillon, faites bouillir et écumez au premier bouillon. Ajoutez 200 gr. d'oignons, 400 gr. de carottes, 3 clous de girofle, 2 bouquets garnis, 2 pincées de sel, 2 prises de poivre. Retirez sur le coin du fourneau et laissez mijoter pendant trois heures et demie.

Assurez-vous de la cuisson en voyant si la chair fléchit sous le doigt. Egouttez tout dans une grande casserole, en

évitant que les morceaux de queue ne se brisent, puis réservez à part dans une casserole les morceau de queue que vous aurez bien nettoyés.

Mettez les carottes dans une autre casserole et faites réduire de moitié.

Arrosez avec la réduction les morceaux de bœuf et les carottes que vous laisserez dans leurs casseroles à part pour éviter que les légumes et la viande ne se mêlent.

Faites chauffer, puis dressez en rocher pour servir.

Versez la sauce.

Ajoutez 15 oignons glacés que vous disposez avec les carottes. L. H.

Terrine de Bœuf (pour 6 personnes).

Ayez une terrine à pâté de forme ronde; versez dedans un bon verre de vin blanc, un verre de malaga et un petit verre de cognac. Mettez sur le coin du fourneau. D'autre part, faites rissoler 3 petits oignons et 3 carottes émincées dans 125 grammes de bon beurre; retirer les légumes et mettre à la place 1 livre et demie de filet de bœuf que vous ferez rissoler des deux côtés; mettre le bœuf et les légumes dans la terrine, ajouter une gousse d'ail, trois belles tomates épluchées et coupées en huit morceaux, une branche de fenouil, persil, thym, poivre et sel, une pointe de muscade, une cuillerée d'eau. Placer le couvercle enduit d'un peu de pâte pour bien le fermer; mettre dans une tourtière où vous aurez mis des cendres chaudes, puis au four pas trop rouge. Laissez cuire deux heures un quart et servir chaud.

Cordon blanc.

LA LANGUE DE BŒUF

Il y a deux façons de préparer la langue de bœuf, selon que celle-ci est fraîche ou passée à la saumure.

Langue flamande.

En demi-sel, braisez-la comme la langue fraîche. Dressez autour des choux braisés, un morceau de lard de poitrine, un petit saucisson, des carottes Vichy, des navets cuits au beurre et des pommes de terre cuites à l'eau. Servez avec, à part, le jus corsé de la langue.

Langue fraîche.

Fondante. Après l'avoir bien fait dégorger, faites-la blanchir à l'eau salée, puis rafraîchissez-la suffisamment et enlevez la peau en la grattant au couteau. Ajoutez du gros sel, colorez-la au beurre de couleur blonde et faites-la flamber avec un verre d'eau-de-vie. Additionnez d'une mirepoix de carottes, oignons émincés et rissolés au beurre, 4 gousses d'ail, un bouquet garni. Mouillez d'un quart de litre de vin blanc sec et couvrez de bouillon de bœuf. Cuisez alors environ 3 heures au four, jusqu'à ce que le jus soit lié et onctueux. On s'assure de la cuisson parfaite à l'aide d'une aiguille à brider qui doit entrer dedans ainsi que dans du beurre. Servez avec, à part, une fine purée de flageolets très crémeuse.

Langue de bœuf des gourmets.

Ayez une jolie langue de bœuf, enlevez-lui le cornet et faites-la dégorger pendant deux ou trois heures à l'eau froide. Lorsqu'elle est blanchie, mettez-la à cuire comme un pot-au-feu ordinaire en ayant bien soin de l'écumer; ajoutez les légumes, salez et laissez cuire doucement pendant deux heures. Pendant la cuisson, préparez un jus comme suit : un pied de veau bien blanc, quatre à cinq belles carottes rouges, coupées en rouelle, un gros oignon émincé, un bouquet de thym et persil, sel, très peu de poivre; couvrez d'eau. Autant de temps de cuisson que pour la langue.

Pendant ce temps, préparez de petits champignons, un quart de bonnes olives, que vous aurez dénoyautées en les laissant entières, trois belles truffes. Emincez une truffe dans un bol, versez dessus un bon verre à Bordeaux de très bon Madère; laissez infuser. Le jus étant cuit, passez-le à la passoire fine dans une casserole que vous laisserez sur le coin du fourneau.

Dans la braisière, faites un roux bien doré, liez en versant tout le jus que vous aurez tenu au chaud. Ajoutez champignons, olives, truffes et madère. Couchez la langue de bœuf dont vous aurez enlevé la peau dans le jus, fendez-la dans le sens de la longueur, couvrez, laissez cuire de quinze à vingt minutes.

Retirez la langue cuite à point; coupez-la par tranches; mettez sur chacune un morceau de truffe non cuite, puis disposez, entre chaque morceau de langue, champignons,

olives, émincé de truffes. Arrosez le tout du jus contenu dans la braisière.

Servez sur un plat très chaud.

Une grand'mère gourmande.

Langue Pommereau.

En demi-sel, c'est-à-dire dessalée toute une nuit à grande eau, faites-la blanchir, enlevez la peau et dorez au beurre. Versez alors dessus une demi-bouteille de bon Madère, couvrez de fin jus de veau et cuisez-la environ trois heures. D'autre part, préparez une purée de petits pois frais très crémeuse. Servez la langue accompagnée de son jus réduit, lié comme une sauce et d'aspect de vin d'or, et à part la purée. Ainsi préparé, ce mets doit avoir un parfum vraiment alléchant.

Langue salée.

Préparez la saumure suivante : Mettez à bouillir 3 litres d'eau avec 1 kil. 500 de sel marin, 80 grammes de salpêtre, 160 grammes de cassonnade brune, 10 baies de genièvre, une brindille de thym et une feuille de laurier. Après complète ébullition, versez cette saumure sur votre langue préalablement piquée de part en part à l'aide d'une aiguille à brider et frottée au sel gris additionné de salpêtre. Laissez macérer huit jours en hiver, six jours en été. Dessalez deux heures et faites cuire à l'eau comme un jambon. Garnissez alors votre langue de choucroûte bien préparée et entourez-la de petites saucisses. Servez avec, à part, une sauce Madère.

TRIPES

Tripes à la mode de Caen.

Les tripiers et certains bouchers les préparent toutes prêtes à servir. Pour les personnes qui préfèrent les faire elles-mêmes, je donne la formule pour une tripe entière, c'est-à-dire les quatre parties de l'estomac du bœuf : la panse, le bonnet, le feuillet et la caillette.

Taillez ces diverses parties en carrés d'environ 5 centimètres de côté, ajoutez-leur du sel à raison de 10 gr. et du poivre à raison de 2 gr. au kilo, puis additionnez de 1 kil. 800 d'oignons et de 1 kil. 250 de carottes.

D'autre part, beurrez grassement un pot dit à tripes, placez au fond les os de quatre pieds de veau, puis, par couches avec les os de deux pieds de bœuf brisés, les tripes, les oignons et les carottes, en ayant soin de mettre au centre un bouquet garni. Achevez de remplir le pot avec des poireaux sur lesquels vous versez un demi-litre d'eau-de-vie, deux litres de bon cidre, un litre de vin blanc sec, 12 gousses d'ail et du bouillon de bœuf ou de l'eau à défaut. Couvrez alors hermétiquement et cuisez 12 heures au four, de préférence, la nuit, dans celui d'un boulanger. Versez vos tripes sur un tamis posé sur une terrine destinée à recueillir le jus, enlevez les morceaux, placez-les dans une autre terrine très propre, dégraissez de moitié de jus, reversez-le sur les tripes et cuisez de nouvau environ trois heures. A ce moment, le jus doit êtr blond et lié et sa saveur exquise. Les tripes se servent toutes bouillantes avec pour boisson du bon cidre ou, à défaut, du vin blanc sec.

Tripes Cherbourgeoises.

Prenez 1 kil. 500 à 2 kil. de tripes, un demi-pied de bœuf, 200 gr. graisse de bœuf, 250 gr. de jarret de veau.

Prenez une chaudière en terre, munie d'un couvercle, et allant au four, d'une contenance de 4 à 5 litres.

Nettoyez scrupuleusement les tripes, coupez-les en morceaux. Mettez dans le fond de votre chaudière une couche d'oignons hachés et de gras coupé en morceaux de la grandeur d'un dé à jouer. Sel et poivre, puis une couche de morceaux de tripes et quelques morceaux de pied jusqu'à remplir votre chaudière aux trois quarts.

Ajoutez deux clous de girofle, un petit verre de cognac et une feuille de laurier et mettez de l'eau de manière que le tout baigne.

La cuisson demande 7 à 8 heures, comprenant 4 heures sur le fourneau à bouillir doucement, le reste dans un four bien chaud.

Retirez les os qui doivent se séparer complètement si la cuisson est complète.

Servir très chaud, dans la chaudière elle-même. Il ne faut pas que la sauce soit trop longue. TANTE PAULINE.

Tripes à la Gonindard.

Prendre 1 kilo de tripes d'un seul morceau ; y étendre

300 gr. de chair à saucisse bien épicée ; rouler et ficeler comme une andouille. Mettre à cuire pendant 4 ou 5 heures environ dans un roux blanc avec : oignons, échalotes, bouquet garni. Dépecer et couper en tranches comme un saucisson. Verser dessus la sauce passée au tamis ; on peut orner avec une boîte de champignons et des croûtons.

ALICE.

Tripes à la mode Malouine (pour 8 personnes).

Deux livres de gras double, 300 gr. de franchemule (le morceau noir des tripes), 2 pieds de veau, un demi-pied de bœuf, 6 pieds de mouton, caillette de veau, 250 gr. de petit salé (en frais sel), le tout cru excepté le pied de bœuf. Si vous ne pouvez obtenir de tripes crues, usez des cuites, mais les crues sont préférables.

Faites ouvrir en deux les pieds de veau, et les retirer de dessus les quilles, faites casser celles-ci en deux ; flambez bien les pieds de mouton. Coupez tripes et caillette en carrés de 4 centimètres de côté, le petit salé en dés gros comme le doigt (s'il est trop salé faites-le bouillir pendant 5 minutes).

Dans un pot, marmite, cocotte (en terre allant au feu) mettez d'abord : les quilles de pieds de veau, 3 gros oignons dont un piqué de 5 clous de girofle, le demi-pied de bœuf, les pieds de veau, 1 lit de tripes et caillette, les pieds de mouton, la moitié du petit salé, un bon bouquet garni (persil, thym, laurier, 3 bonnes feuilles de céleri, 1 petite tête d'ail, le tout bien ficelé), un peu de sel et une bonne pincée de poivre blanc frais moulu, une bonne pincée de moutarde anglaise (Colman's), ajoutez le reste du petit salé et des tripes, puis un demi-litre de cidre (sec, pas doux) ; pour les tripes crues c'est tout le liquide nécessaire, pour des cuites ajoutez un demi-litre d'eau. Couvrez hermétiquement, et envoyez au four du boulanger (à la bouche du four, après la cuisson du pain, 5 ou 6 heures suffiront) ; à défaut du boulanger, faites partir à bouillir sur votre fourneau et finissez dans votre four (doux), regardez de temps en temps et, si le liquide réduit trop, ajoutez un peu d'eau, laissez cuire le même temps que chez le boulanger.

Servez bouillant, sur assiettes très chaudes.

Goûtez et comparez à ce que vous achetez dans le commerce.

J.-B. BASSET.

Gras-double familial (pour 4 personnes).

Prenez 1 livre 1/2 de gras double cuit, coupez-le en morceaux carrés pas trop gros, mettez les morceaux dans une passoire et ébouillantez-les, essorez ensuite fortement dans un torchon. Epluchez 6 gros oignons, coupez-les en rondelles assez épaisses. Mettez du beurre dans une poêle, qu'il soit bien roux, jetez-y les morceaux de gras double et faites-leur prendre une couleur bien dorée, retirez-les et tenez-les au chaud dans un plat ; si votre gras double a bu tout le beurre, remettez-en un morceau ; lorsqu'il sera de nouveau bien roux, mettez-y vos rondelles d'oignons, faites aussi bien dorer sans noircir, ayez de l'eau bouillante, ajoutez-la en petite quantité dans vos oignons jusqu'à ce qu'ils s'écrasent et tombent dans votre poêle presque en purée. Remettez alors dans votre poêle vos morceaux de gras double, saupoudrez légèrement de farine (une demi-cuillerée environ), salez, poivrez, couvrez d'eau, le tout additionné d'une demi-cuillerée à café de Liebig ou de bouillon si vous en avez. Mettez un bouquet, écrasez et passez deux ou trois tomates fraîches ou, si c'est en hiver, 2 cuillerées à bouche de purée de tomates de conserve. Couvrez et laissez cuire doucement sur le côté du feu au moins deux heures. Servir très chaud en ajoutant un peu de persil haché dessus. Mme Louise Goichot.

Gras-double à la Nantaise.

Vos gras-doubles émincés en grosse julienne, sautés et rissolés de couleur blonde, placez-les sur des oignons émincés et cuits blonds, lentement, au beurre, mais bien fondus. Mélangez bien le tout, ajoutez sel, poivre, couvrez de crème double et de 3 cuillerées de glace de viande et cuisez à feu doux jusqu'à ce que les gras-doubles se trouvent enrobés de crème par la réduction. Servez bien bouillant.

LE VEAU

Blanquette de Veau à l'Ancienne (pour 6 personnes).

Taillez en morceaux d'égale grosseur 1 kilo de veau pris par moitié dans la poitrine et dans l'épaule. Désossez, faites dégorger le sang dans de l'eau fraîche pendant six heures et blanchissez. Placez vos morceaux dans une cas-

serole de cuivre épaisse, couvrez-les d'eau fraîche, ajoutez sel, 1 carotte, 1 gros oignon coupé en quatre, 1 bouquet garni et mettez à ébullition. Cuisez lentement, en écumant bien, pendant une heure et demie environ.

D'autre part, mettez 150 grammes de beurre dans une casserole très propre. Ce beurre fondu ajoutez-lui 60 gr. de farine, laissez cuire quelques minutes et mouillez ce roux d'un litre de cuisson. Mélangez bien et laissez cuire doucement cette sauce. D'autre part encore, placez dans une grande sauteuse 5 jaunes d'œufs, 1 décilitre 1/2 de crème double et 6 champignons frais émincés. Versez dessus la sauce ci-dessus, remuez au fouet, réduisez quelques minutes, et beurrez de 250 grammes de beurre. Epandez cette sauce sur la blanquette en la passant à la mousseline. Ajoutez alors 300 grammes de petits oignons cuits à l'aide d'un peu de la cuisson, autant de petites têtes de champignons cuits à l'eau et au beurre, sel et jus de citron, et servez.

Cette blanquette préparée avec grand soin est un mets des plus délicats, car les viandes cuites à point sont onctueuses et la sauce qui les voile d'une finesse exquise.

Blanquette de Veau aux poireaux (pour 6 personnes).

Faire fondre, mais non roussir, 100 grammes de beurre auquel on ajoutera une bonne cuillerée de farine en tournant. Quand beurre et farine seront bien liés, ajouter de l'eau toujours en mélangeant.

Placer alors dans cette sauce 1 kilo de petite poitrine de veau coupé en morceaux, sel, poivre, oignons et bouquet garni, il faut que l'eau couvre les morceaux de viande. Laisser bouillir pendant une bonne heure.

Au moment de servir on lie la sauce avec un jaune d'œuf et un peu de crème.

D'autre part, vous avez fait cuire dans l'eau salée 18 à 20 gros poireaux que vous égouttez dans la passoire ; quand ils sont bien égouttés, vous les mettez dans le fond de votre plat. Placez autour les morceaux de veau et versez la sauce dessus. Tante MÉMÉ, Bas Courtils.

On peut très bien prendre l'eau de la cuisson des poireaux pour faire la blanquette.

Cervelles (pour 4 personnes).

Mettez deux cervelles de veau dans une casserole avec

des bardes de lard, un bouquet garni, quelques tranches de citron dont vous aurez retiré le zeste, un oignon, deux clous de girofle et un peu de bouillon. Vous laissez mijoter vos cervelles pendant une heure. Lorsqu'elles sont refroidies, dressez-les sur une salade de laitue assaisonnée avec quelques quartiers d'œufs durs, puis versez dessus une mayonnaise. VICTOR POMMERET.

Cervelle beurre noir.

Votre cervelle cuite dans un court-bouillon, séparez-la en deux sur sa longueur, puis versez dessus du beurre noir bien fait, mais non brûlé, du persil haché et un filet de vinaigre cuit dans la poêle du beurre.

Cervelle Matelote.

Faites dégorger à l'eau tiède votre cervelle avant de vous en servir, enlevez le voile qui l'entoure et placez-la dans une casserole avec 1 oignon émincé, 1 carotte, sel, poivre, 1 demi-bouteille de vin rouge et 1 bouquet garni. Pochez-la lentement 20 minutes environ, selon la grosseur. Ajoutez la cuisson, faites-la réduire de moitié avec une cuillerée de glace de viande, 6 petits champignons frais cuits au beurre et 6 petits oignons entièrement aussi cuits au beurre. Additionnez de 100 grammes de beurre dans lequel vous aurez versé une cuillerée à café de farine. Cuisez cinq minutes, faites mijoter la cervelle dans cette préparation pendant dix autres minutes et servez bouillant avec de petits croûtons de pain frits autour.

Coquilles à la Sévigné.

Prenez une belle cervelle de veau, laissez-la tremper dans l'eau fraîche pendant une heure. Enlevez ensuite avec un linge la peau fine qui la recouvre, puis mettez-la dans une casserole avec un oignon émincé, un bouquet garni, sel, poivre et une cuillerée à bouche de vinaigre. Après quinze minutes d'ébullition, la cervelle est cuite. Si vous avez des restes de volaille ou de veau rôti de la veille, hachez-les fins ; à défaut de viandes froides, prenez deux filets de dinde, ou deux ailes de volaille que vous avez fait cuire à moitié, hachez-les. Lavez, après les avoir épluchés, des champignons que vous coupez en très petits dés, puis mettez-les dans une casserole avec une forte cuillerée

de beurre. Cuisez à feu doux 5 à 6 minutes, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine que vous laisserez cuire au roux blond. Mouillez d'un verre de bouillon ou, à défaut, de même quantité d'eau chaude où vous aurez fait dissoudre un quart de cuillerée à café de Liebig ; ajoutez un verre de lait.

Assaisonnez de sel, poivre, et d'une cuillerée à café de persil haché fin.

Laissez réduire votre sauce qui doit être assez épaisse. Mettez-y ensuite la cervelle coupée en dés et la viande hachée.

Remuez légèrement et jetez quelques petits morceaux de beurre dans la sauce.

Versez cette préparation dans des coquilles Saint-Jacques ou de métal, saupoudrez de chapelure et beurrez légèrement dessus.

Au moment de servir, exprimez quelques gouttes de jus de citron sur les coquilles.

Mlle Blanche Lelièvre, Malestroit.

Côtelette de Veau Bonne femme.

Dorez des deux côtés une belle côtelette de premier choix, viande blanche et tendre, avec sel et poivre. Ajoutez alors quelques cuillerées d'eau fraîche et couvrez vivement la casserole pour que la buée arrose bien. Cuisez-la lentement une heure en l'arrosant et la retournant souvent. Veillez à ce qu'il ne reste que le jus nécssaire pour une côtelette dans la casserole et servez avec, en même temps, de la chicorée à la crème.

Cocotte.

Faites cuire dans une terrine en porcelaine votre côtelette jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajoutez alors 3 petits oignons cuits au beurre, 4 petits champignons rissolés également au beurre et 6 petites pommes de terre parées en amandes et cuites blondes au beurre. Additionnez d'un filet de vin blanc sec, d'une cuillerée de glace et laissez étouffer ensemble dix minutes environ. Cette côtelette se sert telle quelle.

Fermière.

Vos côtelettes cuites au beurre bien doré, placez autour de petites carottes nouvelles émincées et cuites à la Vichy,

c'est-à-dire à l'eau et au beurre. Ces carottes sont à point quand la cuisson réduite ne laisse que le beurre. Versez alors un peu de vin blanc sec et couvrez aussitôt. Le vin réduit de moitié, ajoutez une cuillerée de jus de veau. Cuisez en tout une heure et servez-les en couronne, les cuire et mijoter doucement pendant trois heures sans carottes au centre, et accompagnées de petits pois à la Française.

Grand'Mère.

Faites-la dorer au beurre des deux côtés avec sel et poivre. Retirez-la de la casserole et tenez-la au chaud sur une assiette. D'autre part, versez dans la casserole et faites blondir au beurre restant deux grandes cuillerées de mie de pain passée au tamis. Remettez alors votre côtelette en place et arrosez-la de deux cuillerées à bouche de vin blanc. Cuisez lentement, avec 2 belles échalotes émincées, pendant une heure. Dégraissez légèrement et servez bien chaud accompagné de petits pois au beurre bien crémeux.

Au petit lard.

Dorez votre côtelette au beurre dans une casserole avec sel et poivre. Ajoutez alors 3 tranches minces de lard de poitrine, blanchies et rissolées au beurre, 1 verre à liqueur de vin blanc sec, 1 cuillerée de glace de viande et 1 échalotte hachée. Cuisez le tout ensemble une heure et servez avec, en même temps, une purée de pommes de terre crémeuse.

Côtelettes de Veau à la Milanaise.

Parez des côtelettes de veau ; trempez-les dans des œufs battus auquels on mêle une cuillerée d'huile d'olive ; roulez-les dans du fromage râpé; trempez-les de nouveau dans les œufs, puis pressez-les beaucoup. Les ranger ensuite dans une sauteuse avec du beurre fondu ; les faire cuire au four, ou avec feu dessus et dessous, au moins une demi-heure. Les dresser sur du beurre fin avec jus de citron.

Une Gourmande.

Nantaise.

Cuisez de belle couleur vos côtelettes au beurre avec sel et poivre. Ajoutez-y un verre à Bordeaux de vin blanc dit Muscadet et couvrez hermétiquement pour que la buée

s'imprègne bien dans la chair. Nappez alors de crème double avec, par côtelette, une cuillerée de glace de veau ou de viande. Lorsque la crème recouvre bien les côtelettes d'un manteau blanc crémeux, servez-les avec des petits pois aux laitues à la Française.

Aux Nouilles.

Cuisez dorées vos côtelettes au beurre, ajoutez un peu de vin blanc et couvrez vivement. Quand le vin est réduit de moitié et que la buée a donné à la chair toute sa saveur, versez une cuillerée de fin jus de veau ou d'eau à défaut et cuisez trente minutes. Placez alors autour des nouilles au beurre, couvrez et étouffez le tout encore trente minutes en arrosant souvent. Servez dans la casserole de porcelaine qui a servi à la cuisson.

Reine.

Lorsque le beurre est chaud, placez dessus vos côtelettes et laissez-les seulement blanchir. Ajoutez, pour deux côte, un verre à liqueur de Porto et mouillez de crème double. Sitôt que le Porto est réduit de moitié, cuisez-les une heure avec 120 grammes de truffes fraîches pelées et émincées. Dressez les côtelettes en couronne, placez les truffes au centre, versez dans la sauce de la glace de veau, 3 jaunes d'œufs. Quand cette sauce nappe bien, arrosez-en les côtes et servez-le accompagnées de riz Pilaw.

Côtelettes de ris de veau.

Prenez un ris de veau (de préférence d'un veau fort et bien nourri. Faites blanchir et enlevez-en tous les débris. Egouttez et mettez sous presse entre deux assiettes. Si vous le voulez, couvrez d'un poids assez lourd pour que ce soit plus facile à découper. D'autre part, prenez une tranche comme une escalope dans la rouelle de veau, autant de gras de lard; faites-en un hachis avec sel, poivre, échalote, et liez avec un jaune d'œuf. Coupez votre ris de la grandeur et grosseur d'une pièce de 5 frs. Disposez une tranche de ris, avec du hachis au milieu, et recouvrez d'une autre tranche de ris. Mettez chaque boulette dans une crépine de porc, en lui donnant autant que possible la forme d'une côtelette de mouton. Faites revenir à la casserole. Laissez bien dorer, ajoutez quelques champignons et jus de viande.

Liez au moment de servir avec très peu de farine. Taillez des petits bouts de bois pour figurer le manche ; ajouter des papillottes si l'on veut, comme pour les vraies côtelettes. MARIE.

Cul de Veau à l'Ancienne.

Demandez au boucher de ne vous le fournir que bien gras, dodu, replet et d'une blancheur de neige. Cuisez-le au beurre en l'arrosant souvent. Quand il a pris une belle couleur or foncé, ajoutez-lui quelques gouttes d'eau fraîche, tenez-le dans son jus et cuisez-le avec abondance de soins durant trois bonnes heures. Placez alors autour 24 petits oignons rissolés au beurre et jetez dessus une pincée de basilic qui lui donnera un parfum savoureux. Veillez à ce que les oignons soient fondants, tendres comme le beurre. Servez le cul de veau tel quel dans la terrine de porcelaine où il a donné la bonne odeur qui s'en exhale.

Escalope Belgrand.

Une noix de ris de veau blanchie et pressée, taillez dedans deux belles escalopes. Salez-les, poivrez-les et passez-les à la farine. Cuisez-les au beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'elles soient blondes. Ajoutez un verre à liqueur de Porto et couvrez hermétiquement. Le Porto réduit de moitié, couvrez-les de crème double et placez dessus 70 grammes de truffes pilées et émincées. La crème en se réduisant enveloppe la chair d'un voile exquis. Dressez les escalopes sur un plat, versez sur la crème une cuillerée de glace de viande, cuisez cinq minutes, jetez cette sauce sur les escalopes et servz.

Epaule de Veau braisée et farcie.

Prendre de la chair à saucisse, y incorporer du persil haché et des échalotes hachées (ces dernières seront cuites au beurre blanc pendant une demi-heure), saler, poivrer.

Ajoutez une poignée de mie de pain trempée dans du lait. Bien mélanger la farce. La placer au milieu de l'épaule désossée et parée. La rouler, ficeler. Foncer une casserole de fonte avec des tranches de lard. Placer l'épaule, la faire revenir. L'arroser avec une cuillerée d'eau-de-vie et du bouillon, de façon à ce qu'elle baigne au tiers de sa

hauteur. Laisser cuire à feu doux pendant deux heures et demie. Saler et poivrer. Dégraisser la sauce et servir.

LUCIE G...

Escalope Virieu.

Faites sauter au beurre bien doré vos escalopes de ris de veau et dressez-les en couronne, intercalées de belles escalopes de foie gras frais sautées dans le même beurre. D'autre part, versez dans la sauteuse 300 grammes de truffes fraîches émincées, ajoutez un verre à liqueur de bon Madère et une petite louche de demi-glace fine. Cuisez ces truffes et placez-les au centre de la couronne. Servez avec, en même temps, de belles pointes d'asperges vertes cuites à grande eau et liées au beurre.

FOIE DE VEAU

Ménagère.

Bien traité, le foie de veau est un mets du matin assez agréable, mais qui ne doit pas être répété trop souvent. Il ne faut jamais le cuire à la poêle, mais dans une sauteuse en cuivre épais.

Taillez le foie en tranches de l'épaisseur d'un doigt, salez, poivrez et passez à la farine. Secouez pour qu'il ne reste juste que la quantité de farine nécessaire pour blanchir le foie qui doit être blond et de premier choix. Cuisez-le au beurre bien doré et retirez-le du feu dès que vous le voyez rendre son sang. Dressez vos tranches en couronne en les intercalant d'autres petites tranches de lard de poitrine blanchies et rissolées au beurre. Cuisez dans le même beurre 2 échalotes hachées, versez dessus un demi-verre de vin blanc et réduisez de moitié. Ajoutez alors une cuillerée de glace de viande par personne, une cuillerée de persil haché et placez la casserole en plein feu en additionnant 100 grammes de beurre pour lier le tout. Versez cette composition sur le foie et servez-le bouillant accompagné de petites pommes de terre sautées bien rissolées.

(La poêle donne toujours un goût de graillon).

Bretonne.

Cuisez au beurre 2 oignons émincés. Ceux-ci bien

blonds, ajoutez-leur une cuillerée à café de farine et faites cuire ensemble pendant cinq minutes. Versez alors dessus un verre à Porto de vin blanc sec, autant de bouillon, sel, poivre et cuisez dix minutes. Ajoutez ensuite quelques cuillerées de bon vinaigre, cette sauce devant être un peu piquante. D'autre part, cuisez au beurre et à la casserole vos tranches de foie. Dressez-les en couronne, versez la sauce dessus, saupoudrez d'un peu de persil haché et servez-les accompagnées d'une purée de haricots blancs bien crémeuse.

Fricandeau Guenrouetais.

La veille, préparez de la façon suivante un jus de carottes : Râpez dans un récipient creux, six carottes de bonne grosseur et recouvrez-les d'eau froide.

Le lendemain, piquez de petits lardons deux livres de veau dans la rouelle et saupoudrez-le bien fortement de farine des deux côtés. Pilez deux ou trois gros oignons et piquez-les chacun d'un clou de girofle. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et laissez-le roussir ; placez-y votre rouelle et faites-la bien dorer des deux côtés, mettez vos oignons en même temps. Passez votre jus de carottes et ajoutez-le à la viande ainsi qu'un bouquet garni, salez et poivrez. Laissez cuire pendant 3 heures à feu très doux, et, un quart d'heure avant de retirer du feu, ajoutez un petit verre de rhum. Au moment de servir, passez votre sauce afin de ne pas y laisser les oignons et liez-la par deux jaunes d'œuf.

Le fricandeau doit être servi entouré de sa sauce et d'une purée d'oseille à la crème.

Mme Lemaire, à Doulon.

Longe de Veau.

C'est un mets fin et délicat pourvu que la chair soit de tout premier ordre et le rognon y attaché encore.

Rôtie, la longe vaut bien moins que cuite à l'étouffée, préparation qui lui conserve toute sa saveur.

Désossez votre longe, placez au centre le rognon avec sel et poivre, ficelez-la comme un saucisson et faites-la dorer au beurre avec 1 carotte coupée en quatre, 2 gros oignons, 1 bouquet garni. Ajoutez au fur et à mesure qu'il se réduit une demi-bouteille de vin blanc et cuisez à feu doux, lentement et couvert hermétiquement pour que

la buée arrose abondamment durant environ trois heures, jusqu'à ce que l'aiguille à brider entre facilement dedans. Dégraissez alors le jus, passez-le et servez-le à part. Arrosez un peu la pièce et accompagnez-la de chicorée braisée ou de petits pois à la Française, etc.

La noix et le carré de veau se préparent selon la même formule.

Longe de Veau Paimpolaise.

Préparez une belle longe de veau, en roulant la panoufle pour garantir le filet à la cuisson. Faites braiser à feu très doux avec un bon morceau de beurre. La longe doit cuire sans être mouillée, même pendant deux heures. Pendant ce temps, faites cuire un chou-fleur bien blanc, détachez-le en bouquet soit avant, soit après la cuisson ; égouttez-le sur une serviette. Préparez une béchamel à base de crème et de gruyère râpé, liée de quelques jaunes d'œufs, laissez refroidir. Faites quelques pannequets ou petites crêpes sans sucre, de la grandeur d'une soucoupe, pas trop desséchées ; étendez-les sur votre table, mettez vos bouquets de choux-fleurs dans le milieu, la tête en bas, et couvrez largement avec votre béchamel. Redressez vos pannequets en forme de poire et ficelez légèrement. Trempez vos beignets de choux-fleurs dans l'œuf battu assaisonné et saupoudrez moitié mie de pain et gruyère râpé mélangés.

Prêt à faire frire, découpez votre longe de veau, dressez-la sur elle-même et garnissez de vos beignets de choux-fleurs débarrés des ficelles, remplacées par de petites faveurs. Déglacez le fond de votre braisière avec un grand verre de crème; liez avec un bon morceau de beurre et un jus de citron. Servez en saucière (ne pas napper les viandes blanches rôties).

Remarque : les beignets peuvent se servir comme légumes ou garniture de bœuf, veau, mouton, etc.

Maman Paule, Saint-Brieuc.

Oreilles de Veau farcies Chérrulaises.

Prendre des oreilles de veau bien nettoyées et passées à l'eau bouillante; faire une espèce de cornet dans lequel on introduit une farce faite avec de la chair à saucisse, petites herbes, persil, ciboules, blanc de grosses cives, mie de pain, 2 œufs, blanc et jaune pour lier, 1 verre de cognac, sel et poivre ; bien ficeler afin que cette farce tienne dans les oreilles. Faire revenir les oreilles dans du beeurre, avec

un morceau de sucre pour faire bien dorer sur tous les sens, y ajouter du consommé fait la veille, 3 verres à peu près afin que cela baigne bien, 2 oignons, 2 échalotes, 2 carottes, bouquet garni. Laissez cuire tout doucement pendant 3 ou 4 heures, laissez réduire la sauce qui doit être très liée, passez le tout. Servez vos oreilles sur un plat gros comme un œuf de beurre. Vous avez dégraissé votre sauce en délayant bien le rissolé attaché au plat à l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau chaude, puis vous mélangez cette sauce à vos pommes que vous servez en couronne de façon qu'elles se tiennent debout.

GRAND'MÈRE ANNA.

Plat des Druides (pour 4 ou 5 personnes).

1 kilo de noix ou quasi de veau ; 1 petit verre à bordeaux d'huile d'olive ; 1 grosse noix de beurre, 2 oignons hachés gros (1/2 centimètre) ; 1 bouquet garni (thym, 1/2 feuille de laurier, 1/2 feuille de céleri, 4 branches de persil); 1 bonne cuillerée de farine; 1 grand verre de bouillon (1/4 de litre); 1/2 cuillerée de bon cognac; 1 morceau de sucre; 5 gros champignons des champs; 12 olives; 1/4 cuillerée à poivre de kari; 4 ou 5 œufs frits; 4 ou 5 croûtons frits (longueur des œufs); 2 cuillerées de purée de tomates (on peut en mettre 4 si on le désire).

Couper le veau en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettre l'huile dans la sauteuse; lorsqu'elle est chaude, fumante, ajouter le beurre. Faire revenir les oignons qui ne doivent pas cependant dépasser la couleur jaune ; bien remuer pendant tout ce temps, puis placer les morceaux de veau de façon à ce que le moins possible ils soient les uns sur les autres, remuer de temps en temps afin que le veau ne noircisse pas (il doit être doré des deux côtés). Alors on enlève la sauteuse du feu; on place les morceaux de veau dans une assiette creuse et celle-ci dans le four ouvert.

Remettre la casserole sur le feu, ajouter petit à petit la farine en remuant sans arrêt pendant deux ou trois minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la couleur soit marron clair, puis ajouter de même peu à peu le bouillon qui doit délayer le contenu de la casserole. Versez le cognac, mettez le sucre, la poudre de kari, les champignons épluchés, lavés et coupés en gros morceaux (ne jamais couper les queues qui ont le plus de parfum), les olives préalablement dessalées, la purée de tomates, le bouquet garni, remettre

le veau dans la casserole avec le jus qui a coulé dans l'assietete et même rincer légèrement celle-ci avec un peu de bouillon, laisser mijoter vingt-cinq minutes, la sauteuse couverte laissant un petit jour.

Pendant ce temps faire : 1° **les œufs frits (huile très** chaude pour saisir et dorer très rapidement les œufs afin que le jaune ne prenne pas). Il est mieux de les faire successivement) ; 2° les croûtons frits.

Les œufs frits sont maintenus au chaud dans le four ouvert. Verser le contenu de la casserole dans un plat, le bouquet garni enlevé, et entourer le plat des œufs et des croûtons. Servez très chaud.

MARIANNE.

Queues de Veau à la Sainte-Menehould (pour 8 personnes).

Prenez quatre queues de veau. 1° coupez-les en deux ; 2° faites-les blanchir à l'eau bouillante, et mettez-les cuire dans une marmite avec du bouillon gras, un bouquet de persil, deux ciboules, un panais, une gousse d'ail, une carotte, deux échalotes, trois clous de girofle, du thym, du laurier, du basilic, du sel et du poivre.

Tout cela devra bouillir jusqu'à cuisson. Il restera alors très peu de sauce; elle doit être retirée et passée au tamis. Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs délayés avec une pincée de farine, liez-les sur le feu en tournant avec une spatule en bois. Quand ce mélange sera épaissi, trempez-y les queues de veau que vous panerez à mesure avec de la mie de pain. Quand vous les aurez dressées sur le plat, où elles doivent être servies, vous les ferez prendre couleur au four, et vous les servirez avec une sauce piquante.

NOIRETTE.

Ris de Veau.

Plat de famille qui exige des soins attentifs et auquel, malheureusement, peu de personnes savent garder ses qualités.

Dégorgez-le bien, le temps nécessaire, à l'eau fraîche et en le changeant souvent de bain. Rendu parfaitement exsangue, parez-le, faites-le blanchir, rafraîchissez-le, aplatissez-le sous une légère presse et piquez-le de lardons gras de la grandeur et de la grosseur d'une allumette. D'autre part, faites revenir au beurre 1 carotte et

1 oignon émincés. Placez le ris de veau dessus avec un petit bouquet garni et couvrez-le. Lorsqu'il est bien chaud, arrosez-le d'une cuillerée de vin blanc. Répétez cette opération trois fois. Faites-le baigner alors à moitié dans un jus de pieds de veau et cuisez-le au four, doucement, en l'arrosant souvent. Le jus, en se réduisant, se corse et glace la chair comme un miroir. Cuit dans une cocotte en porcelaine, et le jus passé, c'est un mets exquis qui se sert accompagné de petits pois crémeux à la Française ou d'une ravissante chicorée braisée à laquelle la crème a donné un velouté idéal.

Observation importante. — Le ris doit toujours être présenté suffisamment cuit mais ferme, mais jamais en capilotade.

Rognon de Veau Bercy.

Laissez un peu de sa graisse autour, fendez-le en deux sans le séparez totalement, ajoutez sel, poivre et passez-lui une brochette pour qu'il reste bien plat. Arrosez-le de beurre fondu et faites-le griller de belle couleur rose des deux côtés. Cuit à point, arrosez-le de sauce Bercy à la moelle et servez-le de pommes de terre Dauphine.

Rognons de Veau sautés champignons (pour 4 personnes).

Deux rognons de veau coupés en petits morceaux sautés au beurre à feu très vif, ajouter deux échalotes hachées, une cuillerée de purée de tomates, sel et poivre. Laissez cuire cinq minutes. Sauter à part une demi-livre de champignons frais, et mélanger aux rognons. Au moment de servir y ajouter un verre de Porto et persil haché.

Mme Pellé, Lamballe.

Rognons de Veau au cidre (pour 4 personnes).

Deux rognons de veau; un peu de lard; 20 petits oignons, un verre de bon cidre, un petit verre de cognac, une gousse d'ail, une cuillerée de farine.

Couper les rognons en deux, puis en plusieurs morceaux, les faire sauter dans du beurre bien chaud ainsi que le lard coupé en tranches et les oignons entiers. Quand le tout est doré, l'enlever et ajouter la farine et la gousse d'ail, en faire un roux brun, y mettre le cidre et le cognac, laisser cuire dix minutes et ajouter les morceaux de

rognons, le lard et les oignons, assaisonnez au goût (ne pas saler avant de goûter à cause du lard), et laissez cuire trois quarts d'heure à petit feu. GABY.

Cocotte.

Cuisez-le trente minutes au beurre dans une cocotte de porcelaine avec sel et poivre. Arrosez-le de deux cuillerées de glace de veau et versez autour la garniture suivante : 60 grammes de petits lardons rissolés au beurre, 8 petits champignons cuits aussi au beurre et 60 grammes de petites pommes de terre taillées en amande et cuites au beurre. Etuvez le tout ensemble cinq minutes et servez bouillant.

Rognon de Veau Française.

Dégraissez complètement un beau rognon de veau bien blanc, enlevez entièrement toutes les petites peaux qui le recouvrent.

Cuisez-le au beurre chaud, c'est-à-dire couleur noisette, dans une casserole épaisse ou dans une cocotte de porcelaine. Une fois le rognon cuit rose, retirez-le de la casserole; ajoutez au beurre sel, poivre, les larmes d'un demi-citron, et la moitié d'une cuillère à café de moutarde de Grey-Poupon et une cuillère de glace de veau, si cela se peut; remuez bien le tout. Découpez les rognons en escalopes; placez-les sur la préparation; saupoudrez-les d'une prise de sel; servez bien chaud. Offrez en même temps de succulentes pommes de terre émincées, rissolées au beurre.

Fontange.

Laissez un peu de graisse sur un beau rognon, puis taillez-le en quatre escalopes que vous salez, poivrez et faites sauter au beurre. Dressez-les ensuite en couronne et placez sur chacune une demi-tomate émondée, épépinée et cuite au beurre bien fondante. Arrosez le tout de glace de veau et du beurre de cuisson et servez avec, à part, un délicieux ris Pilaw.

Moutarde.

Dégraissez-le entièrement, fendez-le en deux sur sa longueur, émincez ces parties et faites-les sauter au beurre avec sel et poivre. Quand elles sont dorées et roses, retirez-

les de la sauteuse, ajoutez le jus d'un demi-citron, deux cuillerées de glace de veau, puis une cuillerée de moutarde Gray-Poupon ordinaire de préférence. Lorsque cette sauce est bien chaude, ajoutez-lui 60 grammes de beurre, placez le rognon dedans, mélangez à point et servez très chaud.

Nantaise.

Laissez un peu de graisse, taillez-le en quatre escalopes, salez, poivrez et passez-le au beurre fondu, puis dans de la mie de pain passée au tamis. Grillez-le alors de belle couleur en l'arrosant souvent et dressez-le en couronne avec, au centre, de petites pommes de terre taillées et parées en amandes et servez avec, à part, une sauce Béarnaise.

Nivernaise.

Enlevez toute la graisse, taillez-le en deux dans le sens de la longueur, émincez-le puis soutez-le au beurre en veillant à ce qu'il reste rose. D'autre part, faites également sauter au beurre 250 grammes de champignons frais émincés. Réunissez le tout dans la sauteuse du rognon, ajoutez sel, poivre et une cuillerée à café d'échalotes hachées. Cuisez un peu, versez dessus une cuillerée à café de farine, remuez et arrosez d'un demi-verre de vin blanc et d'une cuillerée de bouillon. Servez tout de suite avec du persil haché dessus. Le rognon doit être simplement enrobé de courte sauce.

Rouelle de Veau à la Chipolata.

Ayez une rouelle de veau bien blanc et bien gras, faites-lui prendre couleur dans une sauteuse épaisse, avec 130 gr. de beurre et autant de bonne graisse. Quand il a pris une belle couleur des deux côtés, retirez le morceau sur une assiette, versez dans la casserole une cuillerée de farine, faites légèrement roussir, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez un bouquet garni; faites bouillir. Remettez le veau, laissez cuire doucement pendant deux heures au moins. Une heure avant de servir, ajoutez quelques marrons rôtis et bien épluchés, un quart de petits champignons frais, si possible, et quelques petites saucisses « chipolata ». Un quart d'heure avant de servir, goûtez pour le sel, poivrez, dégraissez, et servez dans un plat creux très chaud en mettant la garniture autour.

La Gacéenne.

Rouelle de Veau à la Robert.

Je fus invité une fois à Pleine-Fougères et si aimablement que j'en garderai le souvenir tant que je vivrai. On servit au repas une rouelle de veau préparée par la maîtresse de maison et qui porte, du reste, son nom.

Je m'en voudrais de laisser passer l'occasion de révéler ce mets qu'un roi réclamerait s'il lui était connu. En voici la formule telle qu'elle me fut confiée :

Ayez une rouelle de veau de 3 kilos, très blanche et de toute première qualité. Piquez-la de part en part de lardons de la grosseur du petit doigt, ficelez-la, salez et poivrez, et faites-la dorer au beurre dans une casserole épaisse. Quand elle est d'un beau blond doré, ajoutez-y, par une cuillerée à la fois, un verre de vin blanc, en couvrant hermétiquement pour que la buée arrose de sa rosée bienfaisante la chair et provoque ainsi la pénétration du vin. Le vin épuisé, placez autour 300 gr. de petits champignons frais rissolés au beurre. Arrosez souvent d'un jus de pieds de veau préparé la veille. Laissez cuire et mijoter doucement pendant trois heures sans quitter des yeux. Ajoutez alors une pincée de basilic et servez.

Veau jaune.

Prenez une rouelle un peu mince, salez, poivrez; mettez un morceau de beurre dans une casserole; lorsqu'il sera chaud, placez-y votre rouelle et laissez-la bien jaunir des deux côtés; couvrez alors et ajoutez la moitié d'un oignon blanc haché. Laissez cuire pendant 25 minutes; mouillez avec quelques gouttes de bouillon juste le nécessaire pour que la rouelle ne se dessèche pas.

Au moment de servir, versez sur votre rouelle une liaison de trois jaunes d'œufs dans un vol de crème; laissez cuire et mijoter doucement pendant trois heures sans chauffer une minute en agitant la casserole, dressez votre rouelle sur un plat, placez la sauce dessus. HENRIETTE.

Ne pas oublier que les jaunes d'œufs doivent être bien délayés auparavant dans le bol de crème.

Jus de pieds de Veau.

Ce jus se prépare ainsi qu'il suit : Placez dans une casserole 2 carottes, 2 gros oignons, 1 branche de céleri et 3 pieds de veau désossés et blanchis. Ajoutez 2 litres d'eau,

un tout petit peu de sel, 1 bouquet garni. Cuisez lentement jusqu'à réduction de la moitié du liquide. Les pieds de veau alors très cuits, passez le jus à la mousseline.

Voilà un bon plat de France qui laisse un souvenir délicieux.

LE MOUTON

Haricot de Mouton (pour 6 personnes).

Taillez en morceaux réguliers 500 grammes de basse-côte, 500 grammes de poitrine et 500 grammes d'épaule désossée. Faites dorer au beurre ces viandes avec 2 navets émincés. Ajoutez alors 4 gousses d'ail écrasées, puis 30 grammes de farine que vous laissez cuire cinq minutes avec le mouton. Mouillez ensuite d'un litre d'eau additionnée de sel, poivre, 1 bouquet garni, 3 tomates écrasées et laissez cuire doucement cinquante minutes. Versez alors le tout sur un tamis, mettez les morceaux de chair dans une casserole bien propre, placez dessus 200 grammes de petits lardons blanchis et rissolés au beurre, 250 grammes de petits oignons dorés au beurre et un litre de haricots blancs cuits à l'eau et bien égouttés. Dégraissez la sauce, passez-la sur le tout, portez à ébullition et cuisez au four lentement une heure.

Epaule Baclair.

Désossez l'épaule en gardant le manche, et farcissez-la comme suit : 600 grammes de chair à saucisse revenue légèrement au beurre avec une douzaine de beaux marrons cuits à l'étuvée au beurre et à l'eau, puis roulez-la en forme de saucisson, ficelez-la et cuisez-la à la broche. D'autre part, faites griller 6 beaux boudins de Nancy ou de table. Placez l'épaule sur un plat long, arrosez-la de son bon jus et dressez autour les boudins intercalés de petits champignons sautés Bordelaise. Servez le jus à part.

Epaule Fanchette.

Faites cuire au vin blanc 500 grammes de grosses saucisses et triturez le tout, chair et sauce, à la fourchette après refroidissement. Farcissez-en votre épaule désossée, roulez-la en forme de galantine, ficelez-la et cuissez-la aux

trois quarts, au beurre, à la casserole, puis étoffez-la dans son jus. D'autre part, cuisez à l'eau salée un litre de haricots blancs avec carottes, oignons, bouquet garni et trois gousses d'ail. Egouttez-les, liez de sauce Béchamel, ajoutez-leur 250 grammes de petits lardons rissolés au beurre, placez-les dans un plat en terre allant au feu, liez-les de 300 grammes de beurre et saupoudrez-ls de parmesan râpé. Placez alors l'épaule au centre et faites gratiner de belle couleur. Servez à part le jus de l'épaule.

Epaule Paysanne.

Désossez l'épaule, puis farcissez-la de la façon suivante : 400 grammes de chair à saucisse cuite légèrement au beurre auxquels vous ajoutez 4 beaux boudins grillés que vous écrasez dans la farce. Cousez l'épaule, ficelez-la. D'autre part, émincez un kilo de pommes de terre dites de Hollande que vous additionnez de sel, poivre, persil haché et d'un oignon émincé. Mélangez bien le tout. Beurrez un plat en terre allant au feu; placez-y les pommes de terre et l'épaule dessus, bien beurrée aussi, et que vous aurez fait roidir au beurre au préalable environ vingt minutes. Saupoudrez de sel et poussez au four. Cuisez-la vingt-cinq minutes en lui donnant tous vos soins et en l'arrosant souvent. Les pommes de terre doivent être moelleuses et le dessus bien doré.

Navarin.

Taillez en carrés deux kilos de mouton moitié épaule et moitié poitrine. Faites-les revenir au beurre avec 2 gros oignons coupés en quatre, 2 grosses carottes émincées en grosses rondelles, sel et poivre. Quand les viandes sont bien dorées, ajoutez 50 grammes de farine et remuez le tout. Additionnez de 4 gousses d'ail écrasées, cuisez cinq minutes, mouillez de jus brun ou, à défaut, d'eau simplement. Ajoutez alors 6 tomates bien mûres écrasées — si l'on manque de tomates fraîches on peut les remplacer par des tomates de conserve, — un peu de caramel pour colorer et un bouquet garni et laissez cuire une heure. Versez ensuite le tout sur un tamis, replacez les morceaux de mouton dans le même plat ou casserole à sauter débarrassé de tout débris, versez dessus 250 grammes de petits oignons dorés doucement au beurre, puis 30 petites pommes

de terre nouvelles ou, à défaut, de vieilles parées comme elles, dégraissez la sauce et passez-la dessus. Portez à ébullition, placez au four, couvert hermétiquement, et cuisez encore une heure. Servez bouillant.

Au printemps, le Navarin se confectionne avec tous les légumes nouveaux, et c'est alors l'un des meilleurs plats de France, un pur régal de gourmet. On le garnit, en cette saison, de 250 gr. d'oignons nouveaux, de 250 gr. de navets nouveaux tous rissolés au beurre, de 250 gr. de petites carottes nouvelles et de 400 gr. de pommes de terre nouvelles. On cuit une heure, après avoir passé la sauce dessus et ajouté 200 gr. de petits pois. La cuisson demande des arrosages très fréquents.

Côtelettes de mouton aux marrons (pour 4 personnes).

Prenez 1° quatre belles côtelettes de mouton premières.

2° Deux kilos de beaux marrons; épluchez-les, faites-les cuire à l'eau salée. Une fois cuits, enlevez la petite peau blanche assez vite pour qu'ils ne refroidissent pas; passez au passe-purée. Délayez-les avec un demi-litre de lait que vous aurez fait bouillir; mettez dans un plat allant au four votre purée bien dorée; faites griller vos côtelettes à feu pas trop vif; elles doivent être croustillantes et bien cuites; servez-les avec la purée.

Mlle Anna Perrin.

Gigot d'agneau farci Princesse (pour 8 personnes).

Prenez un beau gigot d'agneau de deux kilos environ, pas plus. Avec un couteau, mince de lame et coupant bien, fendez-le tout le long jusqu'à l'os; désossez votre gigot très soigneusement. Roulez des tranches de jambon blanc (le plus maigre possible) en forme de rouleau, et garnissez-en bien la place de l'os. Coupez les parties trop grasses du jambon, longues et très minces, roulez-les dans une gousse d'ail pilée et introduisez ces lames dans le gigot de part en part et dans le sens de la longueur. Faites ceci avant de farcir, votre gigot étant ouvert il sera plus facile de le piquer. Ajoutez une petite gousse d'ail coupée fine, une noix de bon beurre, une pincée de sel, du poivre, et reformez votre gigot en forme naturelle (sauf le manche) et ficelez-le bien. Beurrez de bon beurre tout le dessus du gigot et poussez à four vif; mouillez de bouillon. Sel et poivre. Arrosez souvent (il faut un quart d'heure par livre

de viande). Ayez soin d'avoir de la sauce en quantité suffisante pour pouvoir en prendre une petite cuillerée pour mettre dans chaque légume accompagnant le rôti, au service.

Faire cuire, à l'eau légèrement salée, un quart de livre de chaque sorte des légumes suivants : haricots verts, petits pois, flageolets, carottes nouvelles, pommes de terre nouvelles. Une fois cuits, mettez-les à égoutter séparément. Vous aurez également fait cuire à l'eau salée et un peu vinaigrée, des beaux artichauts bien verts, en quantité suffisante pour mettre tout autour du gigot. Lorsqu'ils seront cuits et égouttés, coupez toute la pointe des feuilles, à peu près jusqu'à la moitié, débarrassez bien le milieu; il faut que cela représente une forme de nid. Coupez alors vos légumes en dés, sauf les pommes de terre que vous couperez en noisettes, les flageolets et les petits pois resteront intacts; passez chaque légume à part dans du beurre clarifié; assaisonnez de sel et poivre et d'un peu de jus du rôti (dégraissé); emplissez vos nids de ces légumes et garnissez tout le tour du gigot de ces nids en y variant la couleur des légumes. Servez bien chaud, la sauce à part.

Mme A. LAVAL.

Gigot à la Bretonne (pour 6 personnes).

Un petit gigot de pré-salé d'environ un kilo et demi, une livre et demie de haricots blancs (Soissons), deux gros oignons, un bouquet garni, deux gousses d'ail, sel et poivre.

Mettre tremper les haricots la veille. Les faire cuire le lendemain avec deux oignons, deux gousses d'ail, un bouquet garni dans de l'eau salée et poivrée. Après cuisson, mettre égoutter les haricots dans une passoire.

Mettre dans une autre casserole un bon morceau de beurre avec deux oignons cuits et une grosse tomate. En hiver, remplacer la tomate par de la conserve de tomate en boîte. Laissez cuire doucement et remuer; de temps en temps, y ajouter du jus de gigot qui cuit à côté. Mettre mijoter les haricots dans ce jus en veillant à ce qu'ils restent entiers le plus possible.

Placer ces haricots cuits dans ce jus, dans un plat à gratin et mettre le plat au four durant une douzaine de minutes.

Servir le gigot bien chaud, en plaçant les haricots autour.

Une Dromoise de 54.

S'il reste des haricots, on fait avec ce restant une bonne soupe de ménage en y ajoutant trois ou quatre pommes de terre, un morceau de chou et un morceau de petit salé. C'est une soupe délicieuse et nourrissante.

Gigot de mouton en chevreuil (pour un gigot pesant 2 kil. 750).

3 décilitres de bon vinaigre fort, 2 bouteilles de bon vin rouge, 2 décilitres crème double épaisse, 200 gr. d'oignons. 9 clous de girofle, 18 grains de genièvre concassés, 4 brins de thym, 20 gr. de persil, 125 gr. de lard frais à piquer, 25 gr. de sel, 5 gr. de poivre moulu.

Si vous le servez entier, laissez de la longueur à l'os du manche du gigot pour lui donner une forme rappelant celle d'une gigue de chevreuil. Débarrassez complètement le gigot de toute la graisse qui le recouvre.

Avec une aiguille à piquer, percez de part en part le gigot en une vingtaine de places pour l'infiltration de la marinade. Prenez les 12 grammes de sel fin et frottez-en le gigot soigneusement. Posez le gigot dans un plat long creux, juste assez long pour contenir la partie charnue.

Faites chauffer dans une petite casserole les 3 décilitres de vinaigre fort; dès qu'il est bouillant, arrosez-en le gigot sur toutes les faces. Laissez ainsi le gigot avec le vinaigre pendant toute une nuit. Arrosez-le.

Après ce délai, retirez le gigot du vinaigre et essuyez-le. Videz complètement le vinaigre du plat. Mettez au fond du plat la moitié des ingrédients désignés pour la marinade : rouelles d'oignons, persil, thym, etc. Posez dessus votre gigot, couvrez-le avec le reste de l'assaisonnement. Saupoudrez de poivre et versez sur le tout le vin rouge; il n'y a plus qu'à laisser mariner de six à huit jours selon la saison (au mois d'avril huit jours). Il faut le retourner soir et matin; dans le courant de la journée, arrosez-le plusieurs fois. Il faudrait pour tout à fait bien faire que le gigot baignât dans le liquide.

Le jour où le gigot doit être servi, retirez-le de la marinade au moment seulement de le piquer. Egouttez-le bien sur un linge. Piquez-le sur les deux faces.

Embrochez-le, ou si vous le faites rôtir au four, posez-le sur une grille placée sur un plat, afin que le gigot ne touche pas le fond du plat.

Faites rôtir à feu vif et sans rien mettre au début dans la lèche-frite, afin que le gigot soit bien saisi. Au bout d'un

quart d'heure mettez de la marinade que vous aurez eu soin de passer. Arrosez très fréquemment en tournant le gigot. Cinq minutes avant de débrocher, arrosez le gigot soigneusement avec la crème, fondue d'abord sur le gigot anvant de retomber dans la lèche-frite où elle doit se mêler à la marinade.

Dès que la crème est mélangée au jus, retirez le gigot du feu. Versez la sauce à travers une passoire fine, dans une saucière chauffée et servez. Ayant soin de bien gratter tout le rissolé de la lèche-frite pour le dissoudre avec le jus et la crème. La sauce doit être très onctueuse et à peu près de la couleur d'une crème au café.

Blanche LELIÈVRE.

Ragoût de « cunepouds » Bellilois.

Faites revenir dans du beurre des morceaux d'épaule ou de poitrine de mouton, sur un feu vif et saupoudrez-les avec un oignon haché. Lorsque le tout a pris une belle couleur, retirez du feu. Faites avec cette graisse un roux assez brun, passez-y les morceaux de viande, mouillez avec du bouillon. Que le liquide baigne la viande. Ajoutez alors sel, poivre, girofle, ail, persil, oignon, une feuille de laurier et très peu de thym et quelques petits navets de Belle-Ile (renommés à juste titre).

A moitié de la cuisson vous ajoutez dans la sauce les « cunepouds » préparés de la manière suivante : Mettez dans un saladier une livre de farine, cassez quatre œufs blancs et jaunes) et tournez de façon à obtenir une pâte bien lisse à laquelle vous ajoutez deux cuillerées de sucre. Prenez gros comme un petit œuf de cette pâte, mélangez-y trois ou quatre grains de raisin de Malaga et roulez dans la farine. Employez ainsi toute votre pâte. Il faut que ces boulettes soient consistantes et ne se défassent pas en cuisant. Laissez finir de cuire et servez vos « cunepouds » en couronne autour de la viande.

C'est une recette de vieille cuisine absolument belliloise.

L'amie de Gaby.

Ragoût de mouton (Maine).

Une livre de collet, de poitrine ou d'épaule, une cuillerée de beurre, 100 gr. de lard de poitrine, deux oignons, purée de tomates, une cuillerée de farine, un verre de vin blanc, 3 gousses d'ail, un bouquet garni, 12 petits oignons, une

pincée de sucre, 12 carottes, 8 petits navets, une douzaine de petites pommes de terre (pour 4 personnes).

Coupez votre viande en morceaux. Mettez dans une casserole une cuillerée de beurre avec 100 gr. de lard maigre de poitrine coupé en morceaux. Ajoutez la viande de mouton, 2 oignons coupés en quatre. Faites revenir le tout d'une couleur blonde. Ajoutez deux cuillerées de purée de tomates. Faites revenir un instant. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, remuez à la cuillère de bois et mouillez d'un peu d'eau à laquelle vous ajouterez un verre de vin blanc, trois gousses d'ail et un bouquet garni. Faites bouillir à grands bouillons en laissant la casserole couverte. Préparez 12 petits oignons que vous faites revenir à part en les saupoudrant d'une pincée de sucre. Faites blanchir 12 carottes et 8 petits navets. Epluchez 12 pommes de terre. Une heure et demie après la mise sur le feu du ragoût, placez la viande dans une casserole plus large, dégraissez la sauce et passez-la à travers une passoire fine. Joignez les oignons, carottes, etc. Faites bouillir couvert et laissez cuire complètement. ERNEST.

Rognons de mouton Maryvonne.

Prendre cinq rognons de mouton et les mettre à dégorger dans l'eau bouillante.

Lorsqu'ils ont bien dégorgé, en retirer la peau, les fendre en deux et les débarrasser du nerf et de la graisse qui se trouvent au milieu. Prendre alors 10 tranches de langue de bœuf fumée et tailler dans chacune de ces tranches un morceau de la grandeur d'un demi-rognon (réserver les débris).

Avoir 20 tranches de mie de pain de la même grandeur.

Prendre alors un plat creux allant au four et disposer le tout en couronne, et sur champ, autour de ce plat comme suit : un demi-rognon, une tranche de pain, un morceau de langue, une tranche de pain, un demi-rognon, une tranche de pain, un morceau de langue... et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit garni tout autour.

Remplir alors le milieu par des champignons et les débris de langue. Saler et poivrer.

Couvrir de chapelure et d'un papier beurré puis mettre au four en ayant soin d'arroser avec du beurre mis préalablement dans la poêle et maintenu fondu.

Servir dans le plat et très chaud. VIVIANE.

Selles d'agneau de pré-salé aux céléris surprises (pour 10 personnes).

Après avoir beurré une casserole, mettez dessus deux carottes, deux oignons émincés, une selle d'agneau parée au besoin, désossée et piquée de même. La remettre ensuite sur l'os, qu'il n'en paraisse rien. Bien couvrir votre casserole, faites partir sur côté du feu assez vif. Au bout de dix minutes environ, quand les légumes commencent à être cuits, mouiller alors d'un verre de madère un demi-litre de bouillon, ou fond de veau, une louche de demi-glace, à défaut roussir une cuillerée de farine au beurre, et lier votre sauce avec. Laisser cuire trois quarts d'heure, retirer votre selle dans une plaque allant au four, y joindre autour 12 céleris raves moyens que vous aurez épluchés, parés autant que possible, pour qu'ils puissent tous avoir une forme régulière, et cuits juste à point préalablement à l'avance avec moitié eau et bouillon. Vider ces raves intérieurement d'une partie à l'emporte-pièce ou au couteau, de façon à remplir ce vide par des tomates fraîches épluchées, coupées en morceaux, et passées au beurre. Remettre un morceau de céleri, de ceux que vous avez vidés sur le dessus, pour qu'il n'en paraisse rien, et passez votre fond de selle par-dessus le tout; laissez prendre au four vif en arrosant bien la couleur blonde du glaçage.

Dressez alors votre selle au milieu du plat, vos céleris raves autour avec pointe persil haché sur chacun, assaisonnez à point et versez votre sauce bien chaude sur votre selle.

On peut également faire ce fond de sauce très finement; il suffit alors de garder la moitié de votre sauce pour glacer et réduire l'autre moitié à état de napper fortement une cuillère. Retirez du feu, vous y ajoutez trois jaunes d'œufs. Remuer ces jaunes vivement au fouet à main en leur faisant subir un commencement de chaleur en y incorporant 200 grammes de beurre fondu, cuillerées par cuillerées.

P. Boguais.

Cassoulet Breton (pour 6 personnes).

Coupez en ragoût une livre de poitrine de mouton, pas trop gras; 250 gr. de lard de poitrine salé, que vous couperez en gros dés.

Mettez le tout dans une sauteuse, ,avec une dizaine de petits oignons et 5 belles tomates concassées que vous

aurez au préalable épluchées et dont vous aurez enlevé les pépins; assaisonnez, sel, poivre, bouquet garni, et deux gousses d'ail. Couvrez d'eau, et ayez soin de bien écumer au moment de l'ébullition. Laisser cuire tout doucement.

A part, faites blanchir 3/4 de litre de soissons frais, et à demi-cuisson les ajouter en les égouttant à votre mouton ainsi qu'un quart de livre de petites chipolatas.

Quand le tout est cuit à point, versez votre cassoulet dans un plat ovale en terre à feu et glissez-le dans un four pas trop chaud, de façon qu'il puisse mijoter et gratiner doucement pendant 20 minutes.

Servez très chaud dans le plat de terre à feu. Ce cassoulet se prépare l'hiver avec des soissons secs que vous aurez fait tremper la veille, et avec 1/4 de tomates concentrées.

(Faire attention à ne pas faire la sauce trop longue.)

Mme Dagorne, Saint-Malo.

LE PORC

Andouillettes Normandes.

2/3 de fraise de veau, 1/3 de poitrine de porc frais. Coupez le tout en morceaux gros comme le bout du doigt, non au hachoir mais sur une planche, avec un couteau à lame bien tranchante. Ajoutez par livre 15 gr. de sel fin et 1 gr. de poivre moulu, une trace de noix muscade et un peu de cannelle de Ceylan en poudre; mélangez soigneusement et enfermez de suite dans des boyaux bien nettoyés et de même dimension. Liez chaque bout avec une ficelle fine.

D'autre part, préparez dans une poêle un court bouillon avec oignon, carottes, thym, persil, laurier, un peu de poivre long avec assez d'eau pour recouvrir les andouillettes. Mettez sur le feu, et ayez soin, avec une grosse aiguille, de percer souvent chaque bout (surtout au début, afin d'éviter l'éclatement). L'ébullition ne doit jamais être tumultueuse et durera 3 heures 1/2.

Enlevez du feu, laissez refroidir dans la cuisson; le lendemain, égouttez l'eau, enlevez les condiments; recueillez la graisse surnageant, liquéfiez-la doucement et glacez les andouillettes que vous avez bien essorées au préalable et disposées dans un plat.

Au bout de 3 à 4 jours, même 8 en hiver, faites griller

les andouillettes sur feu vif, et servez-les avec une purée de pommes de terre ou de pois verts.

JEAN DE LA TROCHE.

Boudin blanc Rennais.

Ayez un demi-litre de lait; faites-y bouillir 3 oignons moyens, 1 clou de girofle, un peu de cerfeuil pendant un quart d'heure. Hachez très finement 150 grammes de panne de porc frais et deux ailes de poulet rôti. Ayez aussi 150 grammes de mie de pain émiettée et passée, deux œufs entiers battus, sel, poivre et une pincée des quatre épices. Mêlez bien, versez peu à peu votre lait (que vous avez passé au tamis fin) sur ce mélange. Empochez ensuite dans des boyaux à boudin; attachez solidement les bouts de vingt centimètres environ. Faites chauffer de l'eau et quand elle est presque bouillante, mettez-y aveec précaution vos boudins blancs enveloppés d'un linge fin. Couvrez et laissez pocher sans bouillir pendant trois quarts d'heure.

Pour servir les boudins on attend au lendemain. On les enveloppe de papier huilé et on grille à feu doux quelques minutes seulement.

A défaut de poulet on peut employer du veau bien blanc et même du lapin, mais les boudins ainsi obtenus sont moins fins.

Ne pas trop serrer les boudins.

Mme GASTEL, Dinan.

Boudins à la Brestoise (pour 10 personnes).

On prend 250 grammes de boyaux d'un porc qu'on vient de tuer, on les lave, les nettoie, puis on les remplit avec le mélange suivant en ayant soin de nouer tous les 15 centimètres et de ne pas trop les bourrer.

2 litres de sang du dit porc; 1 litre de crème fraîche; 1 livre de saindoux frais haché; 300 grammes de purée Soubise que l'on fait avec une douzaine de gros oignons cuits et passés; 60 grammes de poivre, 100 grammes de sel.

On cuit les boudins dans trois litres d'eau à feu doux en ayant soin de ne pas les laisser trop bouillir. Ensuite on les retire de l'eau et on les fait griller pendant dix minutes.

En même temps on pèle 10 pommes à couteau, coupées en tranches, puis on les fait cuire pendant vingt minutes avec 100 grammes de beurre et une pincée de sel.

Ensuite prenez une douzaine d'oignons coupés en rondelles ayant bien cuit dans 100 grammes de beurre. Quand ils sont bien mijotés, servir très chaud avec mi-partie égale de la préparation de pommes ci-dessus comme garniture en même temps que les boudins.

TANTE ANNIE.

Boudins gras de Cossé-le-Vivien (Mayenne).

1 litre de sang de porc décollé et passé à la passoire, 250 grammes de gras de lard, 250 grammes de chou pommé, une poignée de persil, une demie de cerfeuil, 100 grammes d'oignons, le blanc de deux poireaux.

Hachez sur le billot et au couperet le gras de lard, comme chair à pâté, hachez de même ou coupez au couteau les légumes et herbes indiqués ci-dessus, mélangez la viande et les herbes et faites cuire dans la poêle pendant 5 minutes; versez dans une casserole, mettez sur un feu doux, ajoutez le sang, mélangez et entonnez tiède dans les petits intestins du porc préparés d'avance (petites tripes). Vos boudins étant faits et attachés par bout comme des saucisses sont mis dans un chaudron dont le fond est tapissé d'une poignée de foin, d'une feuille de laurier, d'une branche de thym. Emplissez d'eau, mettez sur le feu et retirez dès que vous verrez le premier bouillon; laissez-les refroidir environ une demi-heure avant de les retirer du chaudron.

Faites griller sur un bon feu, moins longtemps que des saucisses et servez chaud; une purée de pommes de terre fera la garniture et se mange très bien avec du boudin grillé.

Coût actuel : sang 0 fr. 50, gras de lard 2 fr. 50, pour 10 boudins vendus 0 fr. 50 pièce = 3 francs pour 5 francs de boudins. *Un vieux G. V. C.* 89.

Je préconise pour cette recette 4 cuillères de poudre de brioche, c'est-à-dire de la brioche séchée et réduite en poudre.

La Caillette, Plat de la Drôme (Dauphiné), pour 6 personnes).

1 kilo de tête de porc, gras et maigre, une demi-livre de faux-filet de porc, 1 livre de foie de porc, une demi-livre épinard, un petit chou de 0 fr. 10, 0 fr. 50 de toilette ou crépine de porc, 3 gousses d'ail, une branche de persil, un œuf, un peu de noix muscade râpée.

Faire cuire à l'eau la viande de tête, avec une gousse d'ail, sel et poivre. Retirer après cuisson. Faire cuire dans la même eau l'épinard et le chou. Retirer après cuisson et mettre à égoutter. Hacher la viande de tête, l'épinard, le chou, le foie, le faux-filet (foie et faux-filet crus), deux gousses d'ail, une branche de persil, le tout bien finement.

Verser tout cela dans un plat, y casser un œuf, y ajouter un peu de noix muscade râpée, sel et poivre si cela est nécessaire et bien mélanger. Passer la crépine à l'eau chaude pour l'assouplir et l'agrandir un peu. Poser dans toute son étendue cette crépine assouplie sur une grande assiette creuse, y déposer immédiatement tout le mélange obtenu, sans toutefois dépasser le fond de l'assiette, et rabattre les quatre bords les uns sur les autres, de façon à former comme un pâté. Dans un plat creux en terre dans lequel on a mis du beurre et la valeur de deux verres de l'eau de cuisson, déposer adroitement la caillette, en ayant soin de la tourner sens dessus dessous, sans rien déranger afin que les bords de crépine rabattus se trouvent sur le fond du plat et que ce qui reposait sur l'assiette se trouve ainsi dessus. Faites cuire au four à feu doux environ une heure, veiller à ce que la caillette ne se dessèche pas. Servir chaud. S'il y a un reste, il est excellent mangé froid.

Voici le point original : poser sur le milieu, avant de mettre au four, un carré de panne d'un centimètre d'épaisseur et de 3 ou 4 centimètres de côté, piqué par un *petit bouquet de sauge sèche*. Cela communiqus au mets un goût et un parfum exquis.

Nota. — L'eau de cuisson peut servir pour faire une bonne soupe de ménage.

Une Drômoise de 54.

Carré de Porc Boulangère.

Emincez 1 kil. 250 de pommes de terre longues et jaunes, mélangez-leur 500 grammes d'oignons émincés finement; ajoutez sel et poivre et persil haché. D'autre part, beurrez grassement un plat en terre allant au feu. Placez les pommes de terre dedans et un carré de porc bien paré et du poids de 1 kil. 500 pour 10 personnes. Cuisez au four en arrosant souvent, puis servez tel quel avec, à part, un jus de rôti que vous aurez, au préalable, préparé avec les parures.

Soissonnaise.

Cuisez aux trois quarts au four et en l'arrosant souvent votre carré de porc. Placez alors autour un litre et demi de haricots blancs frais, ou à défaut, des haricots secs cuits d'avance à l'eau salée, en ayant bien soin de les lier au beurre et d'y ajouter 200 grammes de couenne fraîche taillée en Julienne, préalablement blanchie et cuite à l'eau salée. Il ne vous reste plus qu'à achever la cuisson de ce mets vraiment exquis en arrosant souvent.

Cochon de lait rôti.

1 cochon de lait d'un mois à 5 semaines, 1 kilo de marrons et 1 livre de chair à saucisse, 125 grammes de beurre, sel, poivre.

Prenez un petit cochon de lait que vous saignez et grattez à l'eau chaude. Videz l'intérieur et suspendez votre bête 24 heures au frais. Le lendemain, arrangez le petit goret et cousez-lui le ventre, après l'avoir bourré de marrons et de chair à saucisse. Posez dans un plat allant au four, beurrez, salez, poivrez.

Arrosez très souvent afin que la peau soit bien dorée et bien croustillante.

Au bout d'une heure, le petit cochon est cuit à point.

Présentez sur un grand plat avec les oreilles, le museau et la queue entouré de rubans. Garnissez de fleurs et de verdure. Succès ! Découpez. Les convives en redemandent toujours, chaud ou froid.

Avec le foie, le cœur, les poumons et 250 gr. de petit salé, on a fait la veille un pâté délicieux que l'on sert comme hors-d'œuvre au même repas.

Et avec les boyaux bien nettoyés on fait d'exquises petites andouillettes.

Rien n'est perdu dans le cochon de lait.

VÉRONIQUE.

Confit de porc.

Prenez un rognon de porc, une langue, un cœur, et, sans les couper dans le sens de la largeur, deux ou trois morceaux de foie gros comme les autres morceaux. Salez et poivrez vos morceaux et laissez dans un plat prendre le goût du sel. Le lendemain faites fondre 500 grammes de graisse, mettez vos morceaux dans la graisse lorsqu'elle bout. Faites cuire doucement, ajoutez un bouquet garni,

c'est-à-dire un peu de persil, thym, une feuille de laurier. Il faut quatre heures de cuisson. Retirez le bouquet et mettez dans un récipient large. Coupez dans le sens de la largeur si on veut manger le confit froid, en soulevant la graisse, qui peut servir pour des fritures.

Mme MOREAU, Nantes.

Côte de Porc Charcutière.

Passée au beurre et légèrement panée, grillez-la et servez avec, à part, une sauce Charcutière (voir Sauces). Donnez aussi à part une purée de pommes de terre bien crémeuse.

Bretonne.

Dorez vos côtes au beurre avec sel, placez autour des quartiers de pommes reinettes et cuisez le tout à l'étouffée et servez dans le plat de cuisson. Une reinette en quatre par côtelette suffit.

Nivernaise.

Cuisez vos côtes au beurre avec sel et poivre. D'autre part, cuisez blond un gros oignon émincé, versez dessus une pincée de farine et continuez la cuisson 5 minutes, puis mouillez d'un peu de vin blanc (un demi-verre pour deux côtes). Versez cette sauce sur les côtelettes et cuisez 30 minutes à l'étouffée. Additionnez alors d'une cuillerée de vinaigre et cuisez encore 5 minutes et servez les côtes bouillantes, avec en même temps des pommes de terre cuites au beurre à la poêle, *après* les avoir émincées.

Couronne de porc frais Mazarine (pour 8 personnes).

1° Prenez 1 kilo de chair à saucisse bien hachée et pas trop grasse. Mélangez-y un oignon haché, une gousse d'ail si vous en aimez le goût. Assaisonnez bien, et versez dans un moule beurré ayant la forme d'une couronne assez grande et un peu haute. Laissez reposer une nuit, ensuite faites cuire à four doux, votre moule étant couvert d'un plat ou d'un couvercle, la viande doit cuire sans dessécher. Assurez-vous de la cuisson en plongeant un couteau pointu dans la viande, renversez sur un plat (de service) et tenez bien chaud.

2° Vous aurez fait cuire à four assez chaud dans un

moule forme couronne également, mais de dimensions plus petites que la première, dix œufs battus dans 3/4 de litre de lait; assaisonnez-les fortement et versez-les dans votre moule beurré. Lorsque la couronne sera bien prise et d'un beau doré, renversez-la dans la première, ce qui doit faire deux couronnes dans votre plat. Ayez soin de démouler sans cesser les couronnes.

3° Vous aurez fait un litre de sauce tomate, bien assaisonnée et bien épaisse, que vous versez en monticule au milieu du plat. La couronne d'œufs sera placée la première autour de la sauce tomate, et la couronne de porc frais la dernière. Vous pouvez compléter les bords du plat avec des petites têtes de persil bien vert. Ce plat est d'un joli coup d'œil et très apprécié. (Se sert dans les déjeuners, comme entrée.)

Mme A..., Laval.

Mon favori.

300 gr. porc, 300 gr. veau, 4 saucisses fumées, des abatis de dinde ou de poulet, demi-livre de demi-soissons, le jus de deux tomates.

Prenez un bon morceau de beurre. Quand il est chaud, faites-y revenir la viande coupée en morceaux : le porc d'abord, ensuite le veau, puis les abatis et les saucisses. Ajoutez-y les haricots à moitié cuits dans l'eau et l'eau de la cuisson, afin que tout baigne. Joignez le jus des tomates. Laissez mijoter trois heures à feu doux.

Colophane.

Foie de porc à la Normande (pour 6 personnes).

Prendre une livre de foie de porc, le couper en tranches minces.

Faire bouillir dans une poêle du cidre doux (1 litre). Placer les morceaux à côté les uns des autres et non pas les uns sur les autres. Laisser cuire cinq minutes. Retourner les morceaux. Les laisser cuire encore cinq autres minutes. Le cidre sera à ce moment suffisamment réduit.

Ajouter un bon morceau de beurre (un quart à peu près), des oignons hachés menus, un filet de vinaigre, saler, poivrer. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.

Mme G. D...

La Fressure (Vendéen).

(La fressure est un mets vendéen très goûté qui permet d'utiliser le sang et tous les déchets de porc. Il est de tradition de la faire dans toutes les fermes quand on tue le porc. On la trouve aussi dans les charcuteries en Vendée.)

Quand vous tuez le porc, recueillez le sang que vous agitez afin qu'il ne se coagule pas avant qu'on s'en serve quelques heures plus tard, puis mettez-le au frais en attendant.

1° Prenez la tête (dont vous aurez préalablement retiré la langue, les morceaux médiocres, les os et les déchets, de façon à avoir 25 kilos de viande et os). Ajoutez un fort bouquet garni contenant : persil, cerfeuil, thym, laurier..., 6 clous de girofle, un peu de poivre doux, etc..., suivant le goût.

2° Faire cuire le tout environ trois heures dans un chaudron où vous aurez mis de l'eau froide; l'eau doit toujours tout recouvrir.

3° Quand c'est bien cuit, désossez la viande, hachez-la bien menue, et passez votre jus sur la quantité de pain que vous voulez y mettre, soit 9 kilos de pain recuit pour le poids de viande donné plus haut; ce pain doit être coupé en tranches, comme pour la soupe, dans un récipient.

4° Retirez le bouquet garni et remettez à cuire, dans un chaudron de cuivre d'une contenance de 80 litres environ, le pain, la viande, en ajoutant 4 kilos d'oignons coupés et de l'eau, de façon que le chaudron soit aux trois quarts plein, c'est-à-dire en suffisance pour qu'après avoir bouilli environ sept heures, la fressure ne soit pas trop épaisse et qu'elle ne prenne pas au fond.

5° Quant tout est bien cuit, que le pain et la viande se défont, mettez le sang, et à partir de ce moment tourner continuellement jusqu'à cuisson complète, environ quatre à cinq heures.

6. On voit que la fressure est faite quand en la mettant dans une assiette, elle coule sans y coller. Il faut alors saler et poivrer la fressure et la goûter. (Ce mets ne doit pas être trop salé parce qu'il est facile plus tard d'ajouter du sel en réchauffant la fressure pour la servir.) On met alors la fressure dans des pots de grès ou de terre et on recouvre de graisse pour la conserver. — Nota : On tourne la fressure avec un grand bâton de bois ou de fer.

La fressure est un mets d'hiver qui ne se conserve guère

plus de deux mois; pour s'en servir on la fait fondre dans la poêle en l'éclaircissant avec du bouillon et en salant si besoin est.

« Une Fricassée ».

Dans votre casserole en fonte, un morceau de beurre bien doré, coupez votre saucisse en morceaux si elle est toute en longueur. Pour ne pas la crever en la grillant, picotez-la. Dans votre même casserole, et en même temps, faites pareillement à vos morceaux de boudin frais. Quand c'est grillé, tenez au chaud votre saucisse et votre boudin, sur un plat.

Dans la même casserole qui a cuit la saucisse et le boudin, cuisez des pommes aigrelettes *coupées en petits morceaux*. Quand la pomme est cuite, versez dans le plat et de place en place votre saucisse et votre boudin à reposer sur les pommes aigrelettes frites.

Servir chaud.

E. C., Saint-Brieuc.

Jambon à la Craonnaise.

Prendre une cuisse de porc désossée, la mettre pendant 15 jours dans le saloir avec sel et saumure. Retirer, mettre un peu à sécher, l'envelopper dans du papier avant de mettre à fumer pour qu'elle ne prenne pas un goût âcre. On la suspend alors dans une cheminée chauffée au bois pendant environ 3 semaines.

Pour cuire : laisser la couenne, faire dessaler pendant deux jours dans l'eau, puis l'envelopper dans un linge blanc et mettre dans un récipient (de préférence une marmite pas plus large que le jambon) avec quantité égale d'eau et de vin rouge, oignons, un bouquet garni et faire cuire à feu doux de 5 à 6 heures. Laisser refroidir dans la cuisson, et enlever légèrement la peau; mettre du côté gras du persil fin avec un peu de poivre, noix de muscade et de la chapelure. Mettre au four quelques minutes pour prendre couleur. Servir froid.

AUGUSTA.

Jambon rôti (vieille cuisine française).

Faire dessaler le jambon, puis le mettre à mariner dans du vin blanc ou du cidre doux avec des oignons, du persil et du basilic. Le cuire à la broche, servir sur du chou

rouge ou des laitues, avec des marrons grillés, de la purée de pommes de terre ou des épinards.

Les légumes choisis doivent être bien assaisonnés, les pommes de terre avec du très bon beurre ou de la crème et les autres avec du jus de viande. MADELEINE.

Lard fermière.

Dans les fermes de campagne où pour tout pot-au-feu on ne connaît que le gros lard, voici une manière de régaler un convive arrivant à l'improviste. Du lard déjà cuit on taille des tranches minces et larges comme un beefteack. On coupe en rondelles pas trop minces un oignon par personne. On fait fondre du beurre dans la poêle, on y range les oignons et on y pose les tranches de lard; on les retourne et on casse sur chacune un œuf qu'on laisse cuire comme au miroir : ils doivent être à point en même temps que les oignons qui sont à peine dorés; saler légèrement. Dans le pain de ménage on coupe des tranches assez minces de la largeur du fond d'une assiette, on les passe dans du lait un peu tiède, on égoutte entre deux linges et on fait revenir des deux côtés dans un peu de beurre. Ces rondelles sont disposées sur un plat tenu au chaud; sur chacune on dispose une couche d'oignons, un beefteack de lard et l'œuf. Ce plat préparé à point est excellent et ne fait point regretter l'absence d'autres viandes.

Mme LE BITOUS, Le Bodéo (Côtes-du-Nord).

Lard Nantais (pour 10 à 12 personnes).

Prenez une livre de couennes, les gratter, les laver à l'eau chaude et les mettre à bouillir dans environ deux litres et demi d'eau avec 150 grammes de foie de porc, un peu de rate, un demi-poumon, le tout coupé en morceaux. Saler, poivrer. Avant la cuisson complète, mettre une cuillerée à café d'arôme Patrelle pour colorer le liquide. Il faut compter environ trois heures d'ébullition.

Ceci fait, avec une écumoire, retirer les morceaux de couenne, de poumon, rate et foie, les étendre dans un grand plat allant au four, poser dessus des côtes de porc que vous salez et poivrez suffisamment, puis mettre le jus ayant servi à la cuisson et faire cuire à feu assez doux.

Quand les côtes ont pris couleur d'un côté, les retourner de l'autre.

Ce plat ne peut se faire que pour un certain nombre de personnes, étant donnés les différents morceaux de viande entrant dans sa confection, mais il est très bon, réchauffé.

Mlle H..., Nantes.

Mousse de Jambon.

Pilez 500 grammes de maigre de jambon; ajoutez, l'un après l'autre, 3 jaunes d'œœufs, passez au tamis fin, réunissez le tout dans une terrine que vous posez pendant deux heures au frais, si possible au timbre ou glacière. Relâchez avec trois quarts de litre de crème double bien fraîche que vous travaillez adroitement en ayant soin de tenir, pendant toute l'opération, la terrine sur de la glace pilée. Essayez la mousse en formant une petite quenelle que vous cuisez à l'eau. Si celle-ci n'est pas suffisamment légère, ajoutez de la crème en proportion convenable. Beurrez alors un moule à cylindre, placez-y la farce et pochez-la au bain-marie environ 40 minutes, sans ébullition. Démoulez deux minutes avant de servir pour étancher le jus et saucez d'une fine sauce Madère, ou Porto, ou Malaga, ou Marsala, qui toutes lui sont favorables. Présentez, à part, un légumier garni de pointes d'asperges vertes cuites à grande eau salée et liées au beurre.

Remarque. — Les mousselines de jambon se préparent selon la même formule, mais se servent couchées en grosses quenelles faites à l'aide d'une cuiller à soupe.

Oreilles et pieds de porc en tripes.

Deux oreilles, deux pieds; bien nettoyer oreilles et pieds.

Couper les oreilles en petits morceaux de deux à trois centimètres carrés; couper également les pieds en petits morcaux en les fendant d'abord sur le sens de la longueur.

Prendre gros comme un œuf de beurre, le faire blondir légèrement, passer trois ou quatre gros oignons entiers dedans pendant quelques instants et veiller à ce que cela ne devienne pas roux. Mettre pieds et oreilles dans le beurre sans les faire revenir, ajouter assez d'eau pour que cela baigne, un bon bouquet de persil, même deux poireaux ficelés avec le bouquet, deux carottes entières, un navet. Faire cuire une demi-heure dans une casserole et après avoir constaté que l'assaisonnement est à point verser le contenu de la casserole dans un vase clos allant au four.

Mettre au four, pas trop près du foyer, de façon que cela mijote doucement sans cesser de bouillir. Laisser cuire cinq à six heures. Retirer bouquet et légumes avant de servir. Ce plat se conserve à la façon des tripes en gelée au moins huit jours, et on peut réchauffer par petites quantités au fur et à mesure des besoins. On peut mettre plus ou moins d'oreilles et de pieds en proportionnant l'assaisonnement. On peut y ajouter aussi le museau d'un porc en le désossant et le coupant comme le reste, ce qui permet d'acheter une tête entière à meilleur compte. Le haut de la tête peut être salé, la cervelle retirée, et être consommé en guise de lard salé une huitaine de jours après au fur et à mesure des besoins.

Anonyme de Régneville (Manche).

Pâté chaud à la Bourgeoise.

Beurrez grassement un plat à tarte en terre, couvrez-le entièrement de tranches de jambon cru que vous saupoudrrez d'échalottes hachées très finement. D'autre part, émincez un kilo de pommes de terre de Hollande, de préférence; ajoutez-leur 400 grammes d'oignons émincés et blanchis et bien rafraîchis, sel, poivre, 3 pincées de basilic et 2 cuillerées de persil haché et bien frais. Placez une couche de ce mélange sur le jambon, et dressez dessus 6 escalopes de porc que vous aurez fait roidir au beurre après assaisonnement. Replacez sur le tout le reste des pommes de terre, c'est-à-dire à peu près la moitié et, en arrosant souvent, versez 2 décilitres de jus ou bouillon. Dressez alors autour du plat une couronne de pâte feuilletée que vous soudez à l'eau fraîche et humectez aussi. Couvrez ensuite le tout d'une abaisse de feuilletage que vous dorez aux jaunes d'œufs et que vous agrémentez d'un dessin à l'aide d'une fourchette. Cuisez au four une heure et demie, de façon que la pâte soit croustillante et d'une jolie nuance dorée à l'instar des blés mûrs.

Porc aux poireaux.

Faites revenir dans de la bonne huile d'olive un morceau de filet de porc. Lorsqu'il est bien doré, enlevez-le et remplacez-le par des poireaux que vous avez préalablement blanchis. Vos poireaux bien dorés, remettez votre porc. Ajoutez un peu de purée de tomates, une gousse d'ail.

Salez, poivrez. Laissez cuire tout doucement une heure et demie et servez.

ANNIK.

Ragoût d'Anjou.

Prenez des andouilles de campagne bien fumées. Coupez-les en rondelles, faites-les revenir à la casserole dans le beurre. Quand elles sont dorées, saupoudrez-les d'une cuillerée de farine; faites roussir encore quelques minutes. Mouillez avec un peu de bouillon de légumes de préférence, un verre de vin rouge ou blanc; mettez-y quelques pommes de terre, carottes, oignons, ail, échalotes, bouquet garni. Ce plat délicieux est très estimé des gourmets de notre région.

Mlle Claudine PARTHENAY, Saumur.

Rôti de porc à la Vendéenne.

Prenez trois livres de filet de porc, mettez à la broche ou placez sur un plat à rôtir, c'est-à-dire muni d'une grille pour empêcher le rôti de *frire* dans la graisse. Versez dans le plat un verre de bouillon, une cuiller à café de vinaigre, sel et poivre; tournez le morceau tous les quarts d'heure. (Règle : il faut une demi-heure de cuisson par livre). On sait que la viande de porc comme le veau rôti est cuite à point quand une aiguille à brider enfoncée dans la partie la plus épaisse laisse, en la retirant, partir un liquide clair et non rosé.

Découpez en belles tranches et servez.

La garniture :

Ayez un kilo de pommes de reinettes ou Canada, pelez-les, épépinez-les, coupez en morceaux, mettez dans une casserole et faites-les fondre à feu doux en remuant constamment au début. Quand les pommes sont bien cuites, passez-les au tamis en toile mécanique n° 20, remettez-les dans la casserole bien lavée et tenez au chaud après avoir remis autour du rôti.

LA GACÉENNE.

Saucisses au vin blanc.

Elles sont préparées d'après les trois méthodes suivantes :

1° Cuisez légèrement les saucisses au beurre, ajoutez un demi-verre de vin blanc et couvrez. Le vin réduit de

moitié, versez 10 cuillerées de demi-glace que vous réduisez également de moitié. Beurrez alors vos saucisses et dressez-les sur croûtons. Les quantités ci-dessus sont celles s'appliquant à 12 petites saucisses.

2° Préparez absolument comme les côtes de porc Nivernaise.

3° Faites roidir vos saucisses au beurre, ajoutez deux décilitres de vin que vous réduisez aux trois quarts; additionnez de deux jaunes d'œufs, par 12 saucisses, puis de trois cuillerées de glace de viande et de quelques larmes d'un jus de citron. Liez votre sauce de 120 grammes de beurre et versez-la sur les saucisses, mises à part aussitôt roidies. Servez très chaud.

Saucisses Villageoise.

Préparez une maîtresse purée de pommes de terre crémeuse, mais un peu consistante, et disposez-la en dôme sur le centre d'un plat rond. Dressez en pyramide 18 saucisses sur cette divine purée, ces saucisses préalablement cuites au beurre de couleur or. Arrosez-les de leur beurre de cuisson, saupoudrez le tout de parmesan râpé, mélangé d'un quart de mie de pain passée au tamis et faites gratiner au four de belle couleur. Si vous disposez d'un fin jus de veau ou de volaille rôtie, placez-le autour en un cordon et servez bouillant. C'est un bon plat de France de l'ancienne Cuisine.

Saucisses à la Bonne Femme (pour 6 personnes).

Faites cuire de la façon suivante 125 grammes de riz : hachez finement un gros oignon et cuisez-le au beurre de manière qu'il reste blond. Placez alors votre riz sur l'oignon, remuez-le bien et, quand le beurre mousse, mouillez-le d'un demi-litre de bouillon ou d'eau à défaut. Laissez cuire au four 21 minutes sans y toucher. Le riz sorti du four, mélangez-lui 48 petites saucisses dites chipolatas cuites au beurre, et versez dessus le beurre provenant de la cuisson de ces dernières. Ajoutez à cela une Julienne de champignons frais cuite au beurre et servez bien chaud.

Saucisses à la crème aux perles noires.

Faites roidir au beurre 18 saucisses, placez dessus 500 grammes de truffes fraîches pelées et émincées, couvrez 5 minutes, puis arrosez le tout d'un verre à Madère

de Porto très fin et fermez hermétiquement. Quand le Porto est à moitié réduit, nappez de crème fraîche épaisse et cuisez lentement, toujours absolument clos. La crème suffisamment réduite et enveloppant d'un beau voile saucisses et truffes, arrosez de deux cuillerées de glace de veau, remuez pour rendre le mélange homogène et servez bien chaud, en offrant, à part, une timbale de riz Pilaw bouillant.

Cette recette prouve que d'un mets simple on peut faire un plat des plus riches et des plus fins.

Saucisse aux châtaignes.

Pour six personnes.

Une livre de saucisse; un kilo de châtaignes. Otez la première peau des châtaignes, mettez-les à l'eau bouillante. Quand elles sont presque cuites retirez-les. D'autre part, mettez dans une poêle, gros comme un œuf de beurre, laissez roussir. Mettez-y la saucisse que vous aurez bien piquée avec une fourchette pour l'empêcher de crever. Quand elle est bien dorée tournez et ajoutez une cuillerée à bouche d'eau; couvrez, laissez mijoter.

Reprenez les châtaignes, ôtez la seconde peau; ceci fait, mettez-les dans la poêle avec la saucisse, couvrez et laissez cuire environ dix à quinze minutes à feu doux. Retirez et servez la saucisse entourée des châtaignes.

Nota. — Au moment où on ajoute les châtaignes, il est préférable de les mettre au fond et la saucisse dessus.

NOUNOU.

Saucisses au vin blanc (recette pour 4 saucisses).

Dans une casserole faire roussir les saucisses dans du beurre, mais avant avoir soin de les piquer avec une épingle pour les empêcher de crever. Quand les saucisses sont bien dorées, mettre un verre à madère de cognac et flamber. Hacher très fin un bon oignon, le laver dans le coin d'un torchon en pressant bien pour qu'il ne reste pas d'eau, le joindre aux saucisses, ainsi qu'une louche de bouillon et un bon verre de vin blanc; laisser mijoter cinq minutes environ et ajouter de la purée de tomates. Dix minutes de cuisson et servez. JEANNE.

Pâté de campagne Breton.

Viande : 800 gr. viande porc (jambon); 200 gr. viande

hachée; 25 gr. sel; poivre, épices; 1 verre liqueur Calvados; 1 gousse ail; 1 échalote; persil. — Pâte : 750 gr. farine; 250 gr. beurre; un quart litre d'eau; 15 gr. sel fin.

Préparez et assaisonnez votre viande la veille. Coupez en dés, de la grosseur d'une noix environ, 800 gr. de viande de porc bien maigre (de préférence dans le jambon). Hachez 200 gr. de morceaux plus gras, ou à défaut, si vous êtes en ville, 200 gr. de chair à saucisses que vous trouverez chez votre charcutier. Mais attention, dans ce dernier cas, au moment d'assaisonner, car la chair à saucisses se vend salée et épicée, il ne faudra donc pas l'assaisonner deux fois.

Faites une fontaine dans votre viande coupée en dés, mettez la chair hachée au milieu en faisant également une fontaine : assaisonnez de 12 gr. de sel par livre, soit 25 gr. de sel, une pincée de poivre, épices suivant le goût, un soupçon de noix de muscade, une échalote, une petite gousse d'ail, un peu de persil que vous avez hachés ensemble assez fin.

Cassez un œuf entier dans la fontaine, versez-y un verre à liqueur de vieux Calvados, saupoudrez de 100 gr. de farine, une pincée de sucre pour que la viande devienne bien rose. Mélangez convenablement le tout et laissez dans une terrine jusqu'au lendemain.

Faites une pâte brisée de la manière suivante : Avec 750 gr. de farine, faites une fontaine, placez autour 250 gr. de beurre divisé en morceaux. Versez dans la fontaine un quart de litre d'eau, 15 gr. de sel fin. Mélangez le tout en délayant la farine avec l'eau et le beurre progressivement. Maniez jusqu'à ce que la pâte se tienne et se détache de votre main.

Pesez un kilo de pâte, et étendez au rouleau un demi centimètre d'épaisseur en forme d'abaisse.

Mélangez un peu la viande que vous avez préparée la veille pour la rendre plus consistante, donnez-lui une forme longue de la grosseur d'une bouteille, placez-la dans le milieu de l'abaisse. Repliez les deux côtés de pâte (les plus grands). Abaissez au rouleau les deux autres côtés et repliez-les par dessus. Votre viande doit se trouver ainsi complètement enveloppée de pâte.

Dorez au jaune d'un œuf délayé avec une cuillerée à café d'eau. Abaissez au rouleau le reste de votre pâte, coupez une bande de la largeur et de la longueur du pâté. Posez sur la partie que vous venez de dorer, dorez le des-

sus de cette bande et faites des dessins à la pointe d'un couteau. Faites cuire au four une heure un quart.

La bande de dessus peut être faite en feuilleté, ce qui est plus fin, mais le vrai pâté de campagne est tout en pâte brisée.

BÉCASSINE DES GOURDIS.

LE LAPIN

Lapin à la Luchambet (pour lapins domestiques et lapins de garanne).

Coupez un lapin en une douzaine de morceaux, salez, poivrez, farinez-les et faites-les revenir dans le beurre. Lorsqu'ils sont d'une belle couleur, ajoutez un verre et demi de bonne crème, trois quarts d'un verre de vinaigre et la contenance d'un verre d'échalotes hachées très fin.

Faites cuire à « tout petit feu » pendant deux heures et demie à trois heures. Faites attention de ne pas faire bouillir à gros bouillons pour ne pas faire tourner cette sauce.

MAMINE.

Lapin au vin rouge (pour 6 personnes).

Prenez un lapin de trois livres environ, tuez-le, dépouillez-le. Pour avoir le sang, enlevez-lui un œil et laissez couler le sang dans un bol où vous aurez mis quelques gouttes de vinaigre pour empêcher le sang de cailler. Videz-le et coupez-le en morceaux.

Prenez une cocotte (marmite en fonte), mettez-la au feu avec deux cuillerées de graisse de porc; quand votre graisse sera bien chaude mettez-y vos morceaux de lapin. Lorsqu'ils auront pris une belle couleur dorée, ajoutez-y un verre à madère de Calvados et allumez; laisser brûler quelques instants et éteindre. Enlevez vos morceaux de lapin, mettez à la place petits oignons (25 à 30) et petits morceaux de lard (dit petit salé); faire également dorer. Remettre les morceaux de lapin dans la cocotte, mettre deux cuillerées de farine; remuer et mettre trois quarts de litre de vin rouge et autant d'eau ou du bouillon de préférence. Prendre quelques brins de persil, une feuille de laurier, une petite branche de thym et une gousse d'ail; lier le tout avec un fil blanc. Mettre ce petit paquet dans la cocotte, saler et poivrer suivant goût. Cuire à feu doux pendant trois quarts d'heure environ. Au moment de

servir ajoutez une partie du sang que vous aviez mis dans votre bol et remuez le tout très doucement pour éviter de déchiqueter les morceaux de lapin. (Evitez l'ébullition au moment de mettre le sang.)

N. B. — On pourra mettre quelques pommes de terre en même temps que le lapin. De préférence des pommes de terre dites saucisses. Servir très chaud et autant que possible dans des assiettes.

PEUTON-GASCHER, Laval.

Lapin à la Normande.

Prenez un lapin de grosseur moyenne, autant que possible gras, tué de la veille et dont vous aurez conservé le sang.

Hachez ensemble le cœur, les poumons, le foie de votre lapin avec quatre oignons: ajoutez sel, poivre, quatre épices, 100 gr. de beurre. Travaillez le tout pour en faire une pâte que vous introduisez dans l'intérieur de l'animal. Cousez-le proprement afin que la farce soit bien renfermée dans le ventre.

Dans une casserole en potin de bonne grandeur, mettez un bon morceau de beurre. Quand il commence à crier, mettez-y votre lapin, à qui vous faites prendre belle couleur. Quand il est bien doré sur toutes ses faces, ajoutez 8 carottes entières, de grosseur moyenne, 8 ou 10 pommes de terre de grosseur moyenne, bien épluchées et entières, un bouquet garni et ficelé composé de persil, une feuille de laurier, un brin de thym. Salez et poivrez. Ajoutez trois gousses d'ail. Mettez un verre d'eau; faites cuire à petit feu pendant une heure; ajoutez de temps en temps quelques gouttes d'eau chaude pour remplacer celle qui s'échappe par l'ébullition.

Votre lapin étant cuit, et cinq minutes avant de servir, procédez de la façon suivante :

Retirez votre lapin que vous déposez dans le plat dans lequel vous le servirez. Retirez le fil qui maintient la farce dans le ventre, jetez le bouquet et l'ail; entourez votre lapin de sa garniture de pommes de terre et carottes.

Dans le peu de sauce qui vous reste dans la casserole, mettez toute la farce de votre lapin, 150 gr. de mie de pain rassis et bien émietté. Travaillez le tout ensemble, ajoutez-y le sang que vous laisserez tomber lentement

tout en tournant vivement pour éviter qu'il soit trop saisi et fasse des grumeaux. Faites faire un bouillon. Cette sauce doit être légèrement épaisse. Salez et poivrez à votre goût.

Le lapin se sert entier entouré de sa garniture de légumes. La sauce se sert à part.

Ce plat spécial à la Vallée d'Auge est excellent et très avantageux, car il supporte parfaitement les légumes. De plus il permet d'employer un lapin d'âge douteux.

C'est le vrai plat de famille par excellence.

M[me] GOUBAUT, Démouville (Calvados).

Civet de lapin.

Pour faire un excellent civet de lapin privé, avec l'apparence d'un lapin sauvage, il ne faut pas saigner le lapin, mais l'assommer.

Se procurer une demi-livre de poitrine de lard salé que l'on coupe en petits morceaux, et 20 ou 25 petits oignons, 250 grammes de champignons.

Faire revenir les uns et les autres dans le beurre, les retirer. Puis mettre aussi à revenir le lapin coupé en morceaux. Lorsqu'il est de belle couleur, le saupoudrer de farine et le tourner dans le beurre avec une cuiller de bois.

Ensuite mettre les lardons au fond de la casserole, le lapin dessus, et, pour finir, les oignons et un bouquet garni.

Mouiller convenablement de vin rouge (Bordeaux) (mettre poivre et très peu de sel si le beurre et le lard sont salés). On peut aussi ajouter sur le dessus de la casserole des morceaux de croûte de pain, surmontés chacun d'un petit morceau de beurre.

Laisser mijoter environ deux heures et demie à trois heures, selon la « jeunesse » du sujet, et servir.

N. B. — Garder précieusement le sang que l'on peut trouver extravasé dans les tissus et, s'il forme quelques caillots, les bien écraser. On peut aussi ajouter un petit morceau de foie, que l'on effile à l'aide d'un couteau et d'une fourchette.

Ajouter tout cela quelques minutes avant de servir, en délayant tout doucement dans la sauce et laissant jeter deux ou trois bouillons.

BERTHON.

Derrière de lapin au muscadet.

Pour 6 personnes : un derrière de lapin, une demi livre de lard, 12 échalotes, une carotte, une gousse d'ail, bouquet

garni, une demi-bouteille de muscadet, un petit verre de madère, beurre, farine, pain.

Piquer un derrière de lapin de 4 à 6 mois avec un quart de gras de lard. Saler, poivrer à point. Découper l'autre quart de lard en petits lardons. Mettez le tout à mariner pendant deux jours en ayant soin de retourner trois fois par jour et arroser cinq à six fois, dans une marinade faite avec une demi-bouteille de bon muscadet, un petit verre de madère, un bouquet garni, une gousse d'ail, une carotte, douze échalotes.

Faites rôtir votre lapin au four ou de préférence à la broche devant un bon feu de sarments de vigne en arrosant continuellement avec du beurre mis autour pour obtenir une belle couleur dorée, cela pendant environ trois quarts d'heure à une heure.

Pendant ce temps, pour faire la sauce, mettez dans une casserole une bonne noix de beurre que vous faites fondre à petit feu, en tournant continuellement avec une cuillère à bouche de farine. Quand elle commence à foncer sans exagération, ajoutez-y le jus de la marinade en la passant dans une passoire fine et les échalotes hachées. Continuez à tourner sur feu doux, jusqu'à ce que la sauce soit à point.

Cinq minutes avant de servir, mêlez à cette sauce le jus de votre rôti, puis dressez votre lapin sur un plat ovale; versez la sauce dessus et décorez le plat de quelques croutons de mie de pain frits au beurre et découpez en losanges.

Mlle S. LUCE.

Servir la sauce à part serait mieux et le râble garni de pommes de terre en croquettes ou de purée de marrons.

Potine de lapin (Normande).

Foncer une cocotte avec des couennes de lard, des carottes coupées en rondelles fines, des petits oignons, un bouquet garni. D'autre part découper un lapin en morceaux et le faire revenir dans du beurre. Poser les morceaux de lapin dans la cocotte puis recouvrir d'une nouvelle couche de légumes. Assaisonner et verser sur le tout deux verres de cidre. Fermer hermétiquement avec un papier beurré et couvercle. Cuire six heures au four doux.

J. M., Nantes.

Terrines de lapereaux Penthièvre.

(Penthièvre : du fort de ce nom, près de Quiberon; les

lapins y abondent et tout près se trouve la forêt de Camors où l'on cueille des cèpes.)

Deux lapereaux, 250 gr. de petit salé, 500 gr. de cèpes frais de Camors, 2 oignons, une gousse d'ail, 100 gr. saindoux, calvados, cidre sec, tomate.

Faire revenir le petit salé au saindoux et le réserver au chaud. Dans ce même saindoux, mettre les lapereaux coupés chacun en six morceaux; bien dorer; ajouter les deux oignons hachés, ail écrasé; saupoudrer de farine en remuant (une cuillerée), un verre de calvados, le flamber, un grand verre de cidre sec, un peu de bouillon, tomate, un bouquet garni. Joindre le petit salé et les cèpes, épicer. Verser le tout dans une terrine à pâté dont vous lustrerez les bords avec un peu de pâte à l'eau pour éviter l'évaporation. Cuire une heure et demie au four.

Découvrir sur la table.

MARTHON.





LA VOLAILLE

Poularde.

La chair de la poularde est une des meilleures que la cuisine ait à préparer, mais la France est le seul pays du monde qui sache lui donner le maximum de saveur.

Les poulardes de Houdan, en particulier, lorsqu'une main adroite et intelligente a su les façonner, sont vraiment des merveilles de succulence et constituent un véritable régal pour les gourmets les plus exigeants.

Bon nombre de formules ont été créées pour cette volaille. Je me contenterai d'en donner ici quelques-unes qui ont le mérite de pouvoir être appliquées à d'autres volatiles domestiques.

Archiduc.

Faites revenir, mais sans coloration, votre poularde au beurre chaud, puis découpez-la. Ajoutez alors 130 gr. d'oignons émincés et cuits au beurre bien fondant. Cuisez le tout ensemble. Votre poularde à point, retirez-la, versez sur la cuisson un verre à liqueur de fine champagne, faites réduire, couvrez les oignons d'un décilitre de crème épaisse et cuisez lentement. Passez alors les oignons à l'étamine ou à défaut à la passoire. Remettez la volaille dans la casserole, étendez dessus la sauce et 160 gr. de truffes bien fraîches, pelées et émincées; laissez cuire

celles-ci; ajoutez 100 grammes de beurre et servez bien chaud.

Bridez votre poularde en entrée, enveloppez-la de bandes de lard gras et cuisez-la une heure un quart dans un litre de bouillon blanc de préférence ou simplement dans de l'eau. Avec le fond faites une sauce Suprême et lustrez-en votre volaille que vous servez avec, autour, de petits pains de riz au gras dressés dans des moules à darioles.

Une autre méthode, moins riche, mais qui a sa valeur dans sa simplicité : Cuisez avec votre poularde, dans une cocotte en porcelaine, et pendant 40 minutes avant de servir celle-ci, votre riz préalablement blanchi à l'eau, et présentez tel quel accompagné, mais à part, d'une sauce Suprême.

D'Albufera.

Fourrez votre poularde de la composition suivante : 200 gr. de riz cuit au pilaw ou à demi, 150 gr. de foie gras cuit au beurre et 150 gr. de truffes fraîches, pelées, taillées en gros dés et cuites au Madère, le tout lié de velouté de volaille. Bridez-la ensuite en entrée, enveloppez-la d'un manteau blanc de lard gras frais et faites-la passer au beurre chaud. Lorsque le beurre prend une nuance noisette pâle, versez dessus un verre à madère de Porto doré et fermez vivement la casserole. Quand le Porto est à moitié réduit, arrosez la poularde maintes fois de quelques cuillerées de jus de veau, en la cuisant d'un blond pâle durant une heure et demie. Enlevez alors le jus qui doit être « divin », dégraissez-le et réduisez-le à glace, puis versez dessus un quart de crème double. Il faut qu'après réduction convenable cette sauce ait l'aspect du café au lait et qu'elle nappe la cuiller comme d'un voile impeccable. Ajoutez 3 jaunes d'œufs que vous cuisez 3 minutes, 100 grammes de beurre, débarrassez la poularde de son « vestiaire » ou enveloppe, enlevez-en les ficelles, dressez-la sur un plat et garnissez-la de têtes de champignons cuits à l'eau, au beurre et au citron, et passés au beurre chaud, — autant de rognons de coqs cuits au blanc et roulés au beurre fondu, — et, de chaque côté, d'un buisson de mousseline de volaille. Arrosez légèrement la poularde de sa sauce et envoyez le reste à part dans une saucière.

D'Aumale.

Après avoir enveloppé la poularde de lard gras, fourrez-la de morilles à la crème au Porto et pochez-la dans un bouillon de volaille. Enlevez-lui alors ses langes blancs de lard gras et arrosez-la d'une sauce suprême faite de la cuisson. Garnissez les deux bouts de chacun d'un buisson de truffes pilées cuites au Madère et à la glace de veau. Lorsqu'on les retire de la cuisson, celles-ci doivent être enveloppées d'un voile de glace et dégager une odeur suave. De chaque côté de la volaille, dressez de petites bouchées garnies de pointes d'asperges vertes cuites à grande eau salée et liées au beurre. Servez en offrant en même temps, à part, la sauce suprême.

Bretonne.

Ayez une belle poularde et fourrez-la de la composition ci-après : 10 beaux pruneaux et 20 beaux grains de Malaga épépinés trempés pendant deux heures, 12 beaux marrons cuits à l'eau et au beurre avec sel, demi-branche de céleri et 250 gr. de chair à grosse saucisse. Faites-la roidir au beurre, bridez-la en entrée, enveloppez-la de bardes de lard gras et cuisez-la, lentement, en l'arrosant souvent, au beurre, durant une heure et demie dans une casserole. Débridez-la et servez-la dans son jus gras avec son manteau.

Châtelaine.

Pochez la poularde, pendant une heure et quart, dans un litre de bouillon de veau. Avec la cuisson, faites une sauce veloutée. Dressez autour de votre volaille une jardinière en bouquet et deux beaux buissons de marrons cuits à l'eau et au beurre, saucez légèrement celle-là et envoyez le reste à part.

Citron.

Découpez la poularde en une dizaine de morceaux que vous faites dorer au beurre avec sel et poivre. Ajoutez 24 petits oignons glacés au beurre et 15 petites têtes de champignons rissolés au beurre. Etouffez alors le tout pendant 30 minutes environ, puis additionnez d'un quart de vin blanc que vous cuisez 10 minutes. Après une autre cuisson d'environ 20 minutes, versez dessus les larmes

d'un demi-citron. Couvrez bien et servez 5 minutes après avec le jus qui suffit largement à ce délicieux plat simple et de bon goût.

Gastronome.

Choisissez une belle poularde grasse, à peau fine, et bien dodue, et fourrez-la de la composition suivante : Faites sauter au beurre 250 gr. de belles et bonnes nouilles; couvrez-les de crème double, puis ajoutez-y 200 gr. de truffes émincées et 3 cuillerées de glace de veau. Quand la crème est réduite et qu'elle enrobe la garniture, laissez-la refroidir à moitié et farcissez-en la poularde. Bridez celle-ci en entrée, bardez-la de lard gras et cuisez-la blonde dans du beurre en l'arrosant de temps en temps d'une cuillerée de Porto et de fond de veau intercalé. Une heure et demie de cuisson lente et soignée suffira. D'autre part, cuisez au bouillon de volaille, de façon qu'ils restent entiers et moelleux, 20 beaux marrons, en ayant soin d'additionner le bouillon de beurre frais et d'une branche de céleri. La poularde cuite, débarrassez-la de ses « langes » blancs, débridez-la, dressez-la sur un plat long, entourez-la des marrons et saucez-la de la composition suivante : ajoutez au jus de la volaille le double de crème épaisse, réduisez le tout jusqu'à ce que par sa consistance il voile la poularde; passez à la mousseline, ajoutez 150 gr. de beurre, lustrez la bête et servez-la en envoyant à part le reste de cette sauce.

D'Orléans.

Taillez votre volaille en huit parties que vous faites blondir au beurre, puis placez dessus 400 grammes de nouilles dorées au beurre, et 250 grammes de lames de truffes. Arrosez alors d'un verre à madère de Porto et fermez hermétiquement. Quand le Porto est réduit de moitié, couvrez le tout aux trois quarts de crème et laissez cuire lentement. La crème diminuée des deux tiers, ajoutez 4 cuillerées de glace de veau. Au moment où la liaison a pris la consistance d'une sauce veloutée, servez la poularde bien chaude.

Nivernaise.

Se prépare exactement comme le coq au vin ou le civet de lièvre. Lorsqu'on ne dispose point du sang de la bête, on le remplace par du sang de porc.

Poularde Jeannette.

Pour le pochage : une bouteille de bon vin blanc sec, un litre de bouillon, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, une branche de céleri.

Pour la farce : 250 gr. de mie de pain, 200 gr. de jambon, 2 branches de persil, 1 branche d'estragon, 2 œufs entiers.

Pommes Anna : Pommes de terre, beurre.

Pour la sauce béarnaise : 2 décilitres de vin blanc, 2 décilitres de vinaigre à l'estragon, 4 cuillerées d'échalotes hachées, 20 gr. d'estragon en branches et concassé, 10 gr. de cerfeuil, 5 gr. de mignonnette, 1 pincée de sel, 6 jaunes d'œufs, 500 gr. de beurre, une pointe de Cayenne, 1 cuillerée d'estragon et une demi-cuillerée de cerfeuil haché.

Temps : 2 heures.

La préparation de cette poularde comporte les opérations suivantes :

a) Apprêt de la farce; *b*) préparation et pochage de la poularde; *c*) exécution des pommes Anna; *d*) exécution de la sauce béarnaise; *e*) dressage du plat.

Prendre une belle poularde, la vider, la flamber, la parer, en réservant le cou, les pattes, le gésier, le foie et le cœur.

Apprêt de la farce. — Passer au hache-viande 250 gr. de pain rassis, 200 gr. de jambon, 2 branches de persil, une branche d'estragon, le gésier, le foie et le cœur de la volaille. Saler, poivrer, incorporer deux œufs entiers préalablement battus en omelette.

Préparation et pochage de la poularde. — Remplir l'intérieur de la poularde de cette farce, coudre l'ouverture et brider.

Prendre une grande casserole en cuivre. Verser une bouteille de vin blanc sec, un litre de bouillon. Y placer la poularde. Disposer autour, le cou, les pattes, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, une branche de céleri. Saler, poivrer.

Faire pocher à petit feu, à couvercle fermé, pendant une heure et demie.

Exécution des pommes de terre Anna. — Les parer en forme de cylindres et les émincer en fines rondelles avec l'appareil spécial. Laver et éponger dans un linge. Ranger ces rondelles au fond d'un moule spécial ou, à défaut, dans une sauteuse grassement beurrée, par rangées circulaires en chevalant les rondelles et en disposant chaque nouvelle

rangée en sens inverse de la précédente. Assaisonner. Etaler une couche de beurre sur ce premier lit, puis recommencer un second, et ainsi de suite jusqu'à complet remplissage de l'ustensile. Couvrir, mettre cuire au four une demi-heure. Retourner le plat si c'est nécessaire pour assurer une coloration égale.

La sauce béarnaise. — Réduire de deux tiers 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de vinaigre à l'estragon additionnés de quatre cuillerées d'échalotes hachées, 20 gr. d'estragon en branche concassé, 10 gr. de cerfeuil, 5 gr. de mignonnette, et une pincée de sel. Laisser refroidir la réduction pendant quelques minutes, y ajouter six jaunes d'œufs, et monter la sauce à feu doux avec 500 gr. de beurre (en fouettant légèrement). La liaison de la sauce se produit par la cuisson progressive des jaunes d'œufs, d'où nécessité de traiter cette sauce à feu doux. Quand le beurre est incorporé, et cela par parcelles successives, passer à l'étamine; mettre à point l'assaisonnement en le relevant d'une pointe de Cayenne, compléter avec une cuillerée d'estragon et une demi-cuillerée de cerfeuil hachés.

Dressage du plat. — Sortir. Egoutter. Découper la poularde. Couper la farce en tranches.

Démouler sur un plat d'argent les pommes de terre Anna (préalablement l'ustensile dans lequel elles ont cuit aura été retourné sur un couvercle de casserole pour faire égoutter le beurre). Dresser tout autour les morceaux de poularde en intercalant entre chacun d'eux une tranche de farce.

Arroser les pommes Anna avec la sauce béarnaise, afin qu'elles soient cachées. Napper les morceaux de poularde et décorer de quelques feuilles d'estragon. Les tranches de farce doivent rester intactes.

FERDINAND-GEORGE ROYBET, Trouville.

Poularde à la Rennaise.

La poularde vidée et flambée, coupez-lui les pattes, troussez-la et bridez-la; foncez à part une cocotte ou simple casserole; faites partir sur feu doux, sans omettre de temps à autre de retourner votre volaille.

Lorsqu'elle sera cuite, enlevez votre volaille de la cocotte, et déglacez le fond avec un peu de vin blanc, de bouillon et de madère.

Faites d'autre part un roux blond que vous mouillerez avec trois petites louches de votre cuisson; faites réduire,

tout en remuant, pendant quelques instants et passez le tout à la passoire.

Une fois passée, liez cette sauce avec deux jaunes d'œufs, et remettez au chaud en évitant l'ébullition.

Dressez votre poularde sur un plat bien chaud et garnissez-la d'une garniture de petits oignons glacés, petits champignons, petits chipolatas, et de petites pommes de terre également dorées.

Au moment de servir, saupoudrez votre poularde d'estragon haché, et d'un œuf dur haché.

L'X mystérieux.

Brider : Passer une ficelle à l'aide d'une aiguille dite à linder, à travers les membres d'une volaille, de façon à la reconstituer.

Fanger : Mettre des légumes coupés, oignons, carottes, thym, laurier, persil dans le fond d'une casserole que l'on a légèrement beurrée.

Partir : Mettre sur le feu de façon à obtenir une ébullition immédiate.

Déglacer : Mouiller le fond d'un ustensile qui vient de servir à cuire avec bouillon ou autre liquide pour en extraire le goût.

Poularde truffée au boudin.

Prenez une belle poularde et 6 boudins noirs; faites cuire les boudins légèrement pour pouvoir enlever la peau. Faites une farce avec les boudins mélangés de gras de lard et de quelques truffes hachées bien fin, incorporez le tout dans votre poularde. Faites cuire en daube en ajoutant autour des pommes de terre nouvelles qui doivent cuire dans le jus de la poularde; servez et dressez sur un plat avec les pommes de terre en couronne.

Maria.

Poularde Vallée d'Auge.

Videz, flambez, troussez une belle poularde jeune, dite de Crèvecœur.

Foncez une braisière, juste de grandeur, de morceaux de couenne de lard (le côté gras sur la braisière), d'un oignon et d'une carotte coupés par tranches. Assaisonnez convenablement; bouquet garni bien entendu. Déposez sur le fond la poularde bien vidée; ajoutez 60 gr. de beurre *sur l'estomac de la volaille.* Couvrez *hermétiquement* et mettez à four tempéré pendant une heure et demie environ.

Remarque : Pour qu'une volaille cuite de cette façon soit exquise, l'estomac seul doit être coloré.

D'autre part, émincez un oignon, mettez 30 gr. de beurre

dans une casserole, versez votre oignon, remuez un peu, ajoutez 200 gr. de riz de l'*Inde*, remuez toujours pendant 3 minutes sans qu'il prenne couleur. Versez ensuite dessus 1 litre de consommé ou de bon bouillon bouillant. Laissez cuire 25 minutes; le riz ne doit pas être collant mais en grains distincts. — « On doit pouvoir le semer, » disait le professeur Colombié. — Alors, dressez en socle dans un plat ovale bien chaud; mettez la poularde dessus, dégraissez vivement le jus, et versez-le bouillant sur la poularde. Vous pouvez, comme garniture, ajouter quelques petits champignons et oignons farcis.

La Gacéenne.

Blanquette de Poularde.

La formule est la même que celle de la blanquette de veau avec riz pilaw servi à part.

Poule aux Choux.

Bridez en entrée une jeune poule, dodue, replète et blanche de chair. Faites-la dorer, au beurre, de couleur blonde. Placez autour un beau chou ou deux, moyens, ayant été bien blanchis et rafraîchis; sel, poivre, et un petit saucisson de ménage de 250 gr. et 300 gr. de lard de poitrine demi-salé. Vous devez enfouir ces viandes dans les choux avec un bouquet garni. Mouillez d'un demi-litre de fin bouillon de bœuf non coloré; couvrez le tout de bardes de lard et cuisez à four doux 2 heures. Si vous cuisez cette poule dans une cocotte en porcelaine, retirez les bardes de lard et le bouquet garni et servez-la telle qu'elle, bien fumante, après 2 heures et demie de cuisson ; le tout doit être bien fondant.

Poule au pot du bon Roy Henri.

Prenez une poule bien grasse, videz, flambez, enlevez les yeux et le dessous du bec. Mettez dans l'intérieur une pincée de gros sel, ail, les pattes bien grillées et dépouillées de leur peau écailleuse, le cœur, foie, gésier, et bouquet de persil, thym, laurier. Versez dans une marmite environ 7 litres d'eau; mettez-y la poule avec une poignée de gros sel. Quand vous écumez, vous ajoutez 4 poireaux pliés et liés, 4 carottes coupées en quatre, 6 ou 8 petits navets et poivre. Au bout de 3 heures d'ébullition modérée, vous ajoutez un gros chou entier, pommé très dur, vous

enlevez les grosses feuilles et vous vous assurez que le chou étant très serré, aucune bête n'a pu s'y introduire. Laissez cuire encore environ 1 heure et demie à feu doux et servez : la poule au milieu d'un grand plat long, le chou fendu en quatre, dont un quart aux quatre coins du plat, et le reste des légumes disposés avec goût autour de la poule.

La cuisson fait un excellent potage, et la poule et les légumes un plat succulent, abondant et très nourrissant.

MÈRE-GRAND, chevalier du Mérite agricole.

Poulet aux artichauts.

Découpez un poulet, assaisonnez de sel et de poivre, et faites sauter au beurre. Prenez 4 ou 5 fonds d'artichauts, que vous faites cuire dans de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre. Mettez les fonds avec le poulet et faites revenir rapidement. Ajoutez un verre de bon vin blanc, quelques pommes de terre nouvelles ou coupées à la nouvelle, quelques petits oignons; laissez un peu réduire, ajoutez du bouillon la quantité que l'on veut, du persil haché, quelques gouttes de citron.

Dressez sur un plat et servez. *La Mitoune.*

Poulet en caisse.

Ayez un beau poulet que vous flambez, videz, et troussez les pattes dans le corps, laissez les ailes et aplatissez un peu le poulet; faites-le mariner avec du persil, de la ciboule, de l'échalote, de l'ail, le tout en entier; de l'huile fine, sel, gros poivre. Faites une caisse de papier, mettez-y le poulet avec tous les assaisonnements ci-dessus, et couvrez-le de bardes de lard et de papier, faites-le cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière ; quand il sera cuit, ôtez les fines herbes et les bardes de lard. Servez dans la caisse de papier, en mettant quelques gouttes de verjus sur le poulet. Si vous le préférez, vous pouvez ôter le poulet de la caisse de papier et le servir avec une sauce à votre choix. TLOCKY.

Poulet au Citron.

Choisissez un poulet dodu, replet, à chair fine, et taillez-le en 8 parties : 2 ailes, 2 cuisses, l'estomac et le dos partagés en deux chacun. Faites revenir au beurre d'un blond

pâle, ajoutez sel, poivre, 12 petits oignons dorés au beurre et 3 petites têtes de champignons frais épluchés et rissolés également au beurre. Couvrez hermétiquement, laissez cuire lentement à l'étouffée environ 15 minutes, puis versez dessus les larmes d'un citron. Donnez encore alors une heure de cuisson, après quoi dressez le poulet sur un plat rond, renversez dessus jus et garnitures et servez très chaud. L'arôme qui s'exhale de ce plat est bien fait pour exciter l'appétit le plus rebelle.

Poulet clouté

Choisissez une belle poularde, plumez-la, flambez-la, videz-la, réservez le foie. Coupez en carrés une ou deux truffes, selon leur grosseur; avec ces carrés faites des clous, c'est-à-dire taillez-les en pointe d'un côté.

Hachez les petits débris de truffes avec 100 gr. de jambon cru, le foie de la volaille, une cuillerée de sariette pilée; mouillez ce hachis avec le jus d'un demi-citron, et mélangez-le à 100 gr. de beurre, poivrez, mais ne salez pas, à cause du jambon.

Avec ce hachis, emplissez le corps de la poularde; fermez-en bien les ouvertures, bridez-la, piquez-en les filets avec les clous de truffes.

Placez-la dans une braisière, avec 100 gr. de beurre; faites-la rôtir lentement en l'arrosant souvent avec du beurre. Dix minutes avant de servir, ajoutez au jus de la braisière un verre à bordeaux de xérès (ou autre vin fin, suivant les ressources), laissez finir la cuisson.

Dressez la poularde dans un plat chaud, passez le jus et servez-le dans une saucière chaude.

MADO.

Poulet à la crème (Anjou) (pour 6 à 8 personnes).

Plumez, flambez, videz votre poulet. Coupez-le par morceaux et faites tremper ces morceaux dans l'eau tiède, pour les faire blanchir. Emplissez une cocotte d'eau aux trois quarts. Salez, ajoutez un bouquet de persil, une demi-feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, une pincée de poivre, et faites bouillir. Quand l'eau bout, mettez-y vos morceaux de poulet auparavant bien égouttés dans une passoire. Laissez cuire une demi-heure à trois quarts d'heure suivant l'âge et la grosseur du poulet. Il faut que le poulet reste ferme sous le doigt; une

trop longue cuisson ramollirait les chairs. Le poulet cuit, retirez-le et mettez vos morceaux à égoutter dans la passoire. Gardez le bouillon qui fera un excellent potage. Puis faites la sauce suivante :

Dans une casserole, mettez gros comme deux noix de beurre et plein une cuillère à bouche de farine; pétrissez bien ensemble et délayez peu à peu avec un demi-litre environ de lait chaud, salez, faites cuire, tournez avec une cuillère jusqu'à ce que votre mélange commence à bouillir; ajoutez alors vos morceaux de poulet, une bonne pincée de persil et ciboule hachés très fin, un gros morceau de sucre; laissez bouillir 10 minutes. Retirez alors du feu, ôtez vos morceaux de poulet, dressez-les dans un plat que vous tiendrez chaudement. Liez la sauce comme il suit :

Mettez dans un bol deux jaunes d'œufs bien débarrassés de leurs blancs et deux à trois cuillerées de bonne crème épaisse, mêlez bien, versez un peu de sauce que vous avz mise refroidir à part, mêlez bien encore, puis le mélange fait, versez peu à peu de la main gauche cette liaison dans la sauce qui est dans la casserole et remuez en même temps avec une cuillère de la main droite. Remettez sur le feu, faites prendre en remuant toujours, et, quand la sauce commence à épaissir, versez sur les morceaux de poulet.

Ne laissez pas bouillir la sauce car elle tournerait.

Nota. — Le bouillon dans lequel ont cuit les morceaux de poulet, coloré avec un peu de caramel, oignons et bouquet garni ôtés, fait un excellent consommé qui peut s'assaisonner au goût de la maîtresse de maison, soit au pain, au tapioca, à la semoule, au vermicelle, soit à toutes autres pâtes. *Une Veuve de guerre.*

Nota. — Ne mettez que l'eau nécessaire pour cuire la volaille, vous obtiendrez une sauce parfaite, c'est-à-dire 3/4 de litre d'eau.

Poulet Demidoff.

150 gr. de riz caroline; 100 gr. de jambon maigre cru; 150 gr. de carottes; oignons; tomates fraîches (à défaut employer la conserve); 80 gr. de beurre; 3 cuillerées d'huile d'olive; 1/2 litre de bouillon de veau; 1 décilitre de vin blanc; 1 décilitre de jus de viande; 1 pointe de Cayenne, et sel.

1° Faire revenir à part carottes et oignons;

2° Faire dorer le jambon coupé en dés et y ajouter le riz bien lavé; faire chauffer à sec pour qu'il rissole;

3° Mouiller avec le bouillon, couvrir la casserole hermétiquement et mettre au four assez chaud pendant 25 minutes;

4° Sauter le poulet et, quand tout est prêt, dresser sur un plat;

5° Riz en couronne, poulet au milieu, et parsemer sur le tout les petits légumes auxquels on a ajouté 1 bon verre de madère.

Mme Pierre Dupas, Joué-sur-Erdre.

Poule à l'étouffée.

Ayez une bonne poule que vous découpez.

Prenez une casserole ou cocotte qui ferme très bien; beurrez-la bien, surtout au fond. Prenez 1 oignon blanc, vous en couvrirez le fond de tranches fines. Ayez un morceau de porc frais, entrelardé, que vous couperez en tranches de 1/2 centimètre et vous en mettrez une couche sur les oignons, ensuite une couche de poule, en commençant par les cuisses et les morceaux les plus durs à cuire; vous recommencerez la deuxième couche comme la première, sans oublier le beurre sous les oignons, sel et poivre à chaque couche et un peu de persil glissé en côté et 1 ou 2 clous de girofle. Quand le tout est bien tassé, recouvrez de bardes de lard, couvrez bien et mettez au feu doux (il faut de 3 à 4 heures de cuisson, suivant l'âge de la poule). Veillez bien à la cuisson, secouez sans mêler. S'il n'y avait pas suffisamment de jus, ajoutez un peu de bouillon (pour garnir votre plat vous aurez 5 ou 6 brins de céleri que vous ferez cuire à l'eau salée, les bien égoutter et les beurrer).

Démoulez vivement en renversant la casserole sur un plat proond que vous entourerez de céleri.

F. M. P., Dinard.

Poulet farci.

Saignez et gardez le sang, plumez et grillez pour qu'il ne reste aucun poil, nettoyez et videz par une petite incision sous la cuisse droite, ne pas oublier d'enlever le sac de la fale qui est ordinairement pleine de nourriture.

Un quart de chair à saucisse; prenez le cœur, le gésier, le foie, la crête, faire cuire le sang dans un petit plat avec un morceau de beurre; mélanger le tout; mettre deux tartines de pain à tremper dans une tasse de lait, pressez ces deux tartines de mie pour faire sortir le lait. Un petit bouquet de persil; hachez très fin un oignon moyen;

2 gousses d'ail; hachez tout ce mélange ensemble et mettez-y une pincée de poudre quatre-épices, salez, poivrez et y ajoutez un quart de raisins de malaga, ajoutez à votre mélange gros comme un œuf de beurre, mettre un petit morceau de beurre à brunir dans une casserole, y mettre ce far à cuire 10 minutes, retirez du feu et incorporez-y une demi-douzaine de marrons que vous aurez préalablement cuits à l'eau, et épluchez sans les casser, mélangez-les à votre far et emplir le poulet par l'ouverture sous la cuisse droite, cousez avec art cette couture; mettre le restant du far dans le bec en poussant jusque dans le cou. Bien beurrer le poulet partout et un petit morceau de beurre dans le fond du plat avec 3 ou 4 rouelles d'oignons sur le beurre du fond du plat, sel, poivre. Mettre le poulet au four à feu pas trop vif. Une heure et demie de cuisson, avoir bien soin d'arroser souvent; dégraisser si la sauce semble trop grasse et remplacer par un peu de bouillon du pot-au-feu; passez la sauce au moment de servir et y ajoutez 12 marrons cuits à l'eau, que l'on aura eu soin de laisser 10 minutes dans la sauce de poulet avant de servir. Servez le poulet sur un plat chaud en ayant soin de retirer la ficelle qui le liait avant de le mettre au four, et à la place de la crête, deux feuilles de laurier superposées lui donneront l'emblême de son pays.

Le poulet doit être doré brun en sortant du four.

La Meunière.

Poulet farci à l'estragon.

Pilez une escalope de veau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte; ajoutez 80 gr. de panade refroidie; pilez de nouveau pour bien faire le mélange; ajoutez 70 gr. de beurre, sel et poivre, et 3 jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en pilant toujours. Passez cette purée au tamis, travaillez-la avec une cuillère de bois, mélangez-y une cuillerée à bouche d'estragon haché. Remplissez votre poulet de cette farce et faites-le cuire pendant une heure avc 2 carottes, 2 oignons, persil, vin blanc, bouillon blanc, estragon. Faites-le cuire vivement en ayant soin de ne le retourner que deux fois. Pendant la cuisson de votre poulet, faites à part un simple roux dans lequel vous mettez le dégraissi de votre poulet au moment de servir; faites une liaison de deux jaunes d'œufs, passez votre sauce au chinois et découpez votre poulet les morceaux autour du plat et la farce au milieu. Couvrez le tout de sauce et servez chaud.

Mme Piriou.

Poulet à la Granvillaise.

Plumer, vider, flamber et éplucher un poulet bien tendre; remonter les cuisses le long du corps pour lui donner une forme plus ronde, l'entourer de bardes de lard. Le mettre dans une casserole ou dans un plat creux, le saler et le faire cuire au four avec deux cuillerées de beurre. L'arrosr souvent avec du beurre. Aussitôt cuit, retirer le poulet du plat et le tenir au chaud à l'entrée du four, pendant qu'on prépare la sauce qui devra l'accompagner.

Sauce : Verser un verre de cidre dans le plat qui a servi à cuire le poulet. Faire réduire des deux tiers et mouiller de deux décilitres de crème. Réduire de moitié, ajouter un petit verre d'eau-de-vie de cidre ou calvados, et incorporer hors du feu 50 à 60 gr. de beurre frais. Assaisonner cette sauce et la passer à la passoire fine.

Tailler dans un morceau de mie de pain un croûton de cinq centimètres d'épaisseur, long de 25 centimètres et large de 17 centimètres. Creuser la partie intérieure de ce croûton à une profondeur de 3 centimètres environ. Beurrer le croûton et le faire colorer au four, à chaleur douce. Lorsqu'il est bien doré, le remplir avec la garniture suivante :

Couper en quartiers six pommes de reinettes moyennes, les éplucher, les émincer, et les faire cuire dans une sauteuse avec 50 grammes de beurre; les sauter de temps en temps pour que la cuisson soit bien égale.

Lorsqu'elles sont cuites, on en garnit l'intérieur du croûton; tenir le croûton au chaud jusqu'au moment de l'employer.

Pour servir : débrider le poulet, le débarder, le dresser sur le croûton garni de pommes; orner le plat avec du cresson et des moitiés de citron; servir avec la sauce à part.

Mlle M. Leperf.

Poulet à la Jeannette.

Plumez, flambez et videz un jeune poulet. Découpez-le en morceaux plutôt petits. Placez le tout dans une sauteuse où se trouvent déjà 150 gr. de beurre fondu et deux cuillerées d'huile d'olive.

Parsemez sur le tout une vingtaine de petits oignons et une trentaine de petites pommes de terre de la grosseur d'une noisette. Salez, poivrez. Passez au four 40 minutes,

en faisant sauter de temps en temps, sans jamais toucher avec la cuiller. Vous jugez de la cuisson lorsque le tout est de belle couleur et que les oignons sont tendres. Versez dessus, au moment de servir, 2 ou 3 cuillerées de jus chaud, ou mieux de glace de viande. MADO.

Poulet du Mans paysanne (pour 6 personnes).

Un jeune poulet; 100 grammes de beurre; 12 petits oignons. Cuisson une heure.

Après avoir démembré un poulet très tendre, le couper par morceaux, le faire dorer dans le beurre avec une douzaine de petits oignons laissés en entier; assaisonner le tout. Lorsque le tout a pris une belle couleur, couvrir la casserole, laisser cuire doucement à l'étuve une heure environ; servir après avoir saupoudré son plat de persil finement haché. Mme S. COUPRIS, Le Mans.

Poulet à la Normande (pour 6 personnes).

Prenez un beau poulet blanc et tendre, que vous plumez, videz, flambez et découpez en morceaux. Mettez-le dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre, une carotte, un bel oignon, un bouquet de thym, laurier, persil, 125 gr. de lard, de l'eau pour couvrir le tout; faites bouillonner à petit feu, en écumant plusieurs fois pendant une grande demi-heure.

Puis retirez le poulet, conservez-le au chaud, passez la sauce; faites-la réduire s'il y en a plus d'un verre; ajoutez un verre de lait, sel, poivre, persil, basilic, à défaut de l'estragon, hachés; remettez la volaille, laissez mijoter une demi-heure.

Cinq minutes avant de servir, battez dans un bol 4 cuillerées de crème avec un jaune d'œuf; ajoutez un peu de sauce du poulet, rebattez et versez dans la casserole. Faites chauffer; dressez le poulet dans un plat creux, arrosez de la sauce qui doit être onctueuse et épaisse.

Bruyère Bretonne.

Poule aux œufs d'or.

Après avoir vidé et flambé une jeune poule, faites-la rôtir de préférence devant un feu de bois; lorsqu'elle est cuite et bien dorée, dressez-la sur un plat en laissant le milieu vide pour y dresser les œufs.

Les œufs d'or se préparent la veille : six cuillerées de farine de froment, gros comme une noix de beurre, un demi-litre de lait, 2 œufs blanc et jaune.

Délayer à froid la farine avec le beurre (fondu) et le lait; mettez sur le feu avec beaucoup de poivre et moins de sel; laissez cuire comme une bouillie (compter cinq bonnes minutes de cuisson lorsque le mélange s'est épaissi) en tournant toujours. Retirer du feu et mettre vos œufs battus ensemble (comme pour une omelette) dans votre casserole; mélanger le tout et laisser reposer au moins dix heures de suite.

Emiettez très finement du pain rassis (au travers d'une passoire à trous moyens), dans une assiette ; prendre gros comme deux noix de pâte, lui donner la forme d'un œuf et rouler dans la mie de pain. Faire ainsi 12 œufs.

Faire cuire dans la graisse épurée très chaude et servir avec le poulet. (Les œufs doivent être très dorés, mais pas brûlés.)

Ces petits œufs peuvent se servir avec de la viande froide.

Mlle Ixe.

Poulet à la paysanne.

Choisissez un poulet de 4 à 5 mois, bien en chair et à peau fine. Plumez-le sans l'écorcher. Flambez-le à l'alcool (et légèrement). Videz-le sans crever le fiel, et réservez le foie. Découpez-le en commençant par les quatre membres et en évitant soigneusement de déchirez la peau des filets, de la carcasse et du croupion. Découpez les filets, séparez l'estomac de la carcasse, et partagez en deux cette dernière. Nettoyez le gésier et coupez-le en deux, ainsi que le cou.

Mettez dans une casserole : un décilitre de graisse d'oie, un bouquet garni, deux gousses d'ail, 100 gr. de jambon cru un peu gras et coupé en gros dés; ajoutez les morceaux de poulet et faites cuire à feu vif jusqu'à ce que tout soit bien doré. Mouillez-le avec un verre de bon vin blanc et laissez réduire lentement la cuisson ; salez un peu.

Quand le poulet est cuit, retirez-le et tenez-le au chaud dans un plat à l'entrée du four. Dans la casserole de la cuisson, mettez trois jolies tomates, après les avoir pelées, vidées de leurs graines et coupées en gros dés. Lorsqu'elles sont cuites, presque frites, retirez le bouquet garni et remettez les morceaux de poulet dans la sauce. Mouillez avec deux décilitres de bouillon, ajoutez le foie, poivrez forte-

ment et laissez cuire dix minutes. Servez en arrangeant les membres du poulet sur un plat très chaud; garnissez le tour avec des tomates en rondelettes et des croûtons frits au beurre. Saupoudrez le tout avec du persil haché. Ce plat doit être à sauce courte et très relevé. MADO.

Poulet cocotte à la Pontchâtelaine.

Eléments : 1 poulet tendre, 1 livre de tomates fraîches, 1 livre de flageolets frais, 1 livre de cèpes frais blanchis, 1 bouquet garni, 6 gousses d'ail, 1 livre de beurre, sel et poivre.

Préparation : 1° Nettoyer, vider, flamber et trousser un jeune poulet; 2° Le mettre dans une cocotte en terre avec un bon morceau de beurre et le bouquet garni, le faire bien dorer ; 3° Le poulet presque cuit, y ajouter d'une part : *a*) les cèpes que l'on a fait sauter à l'huile et au beurre, avec forte pointe d'ail, et que l'on place à côté du poulet ; *b*) les flageolets étant cuits à l'eau salée, les faire sauter au beurre légèrement avec très petite pointe d'ail, les placer de l'autre côté du poulet; *c*) les tomates étant épluchées et vidées, les faire sauter au beurre avec pointe d'ail et persil, et les placer à la tête du poulet dans la cocotte.

Mouiller avec un verre à Bordeaux de bon jus ou de bouillon ; couvrir de son couvercle en terre le plus hermétiquement possible, et laisser finir de cuire une heure au moins au four. Le poulet doit être fondant et se découper à la cuiller et fourchette.

On présente la cocotte elle-même sur un plat.

A. M. H. N., Le Pouliguen.

Poulet Procureur.

Coupez une petite carotte et un oignon en tranches, faites-les revenir lentement au beurre jusqu'à légère coloration, ajoutez un bouquet garni, épices, piment rouge en guise de poivre, mouillez avec un litre de bouillon blanc bien dégraissé, et faites réduire des 2/3 environ. Tenez au chaud sur le coin du fourneau.

Faites revenir au beurre 350 gr. de champignons entiers. Faitees cuire 200 gr. de truffes fraîches dans du madère.

D'autre part, prenez un beau poulet tendre bien en chair, troussez-le comme pour le rôtir, et environ une heure avant de servir, mettez-le dans une casserole avec un mor-

ceau de beurre gros comme un œuf, couvrez la casserole et faites cuire doucement en mouillant peu à peu avec le consommé réduit que vous mettez par cuillerées, de façon que le poulet soit très légèrement coloré; assaisonnez légèrement.

La cuisson terminée, retirez le poulet, découpez-le et dressez-le sur le plat de service; tenez-le au chaud. Passez la cuisson à la passoire fine. Dans la casserole où a cuit le poulet, mettez un morceau de beurre et une forte cuillerée de farine, faites cuire sans colorer, mouillez avec la cuisson du poulet, ajoutez-y celle des truffes. Colorez la sauce en y incorporant un peu de purée de tomate très réduite; battez deux jaunes d'œufs avec une tasse à thé de crème, versez cette liaison dans la sauce, ajoutez-y 100 gr. de beurre fin, faites prendre sur le feu. Assurez-vous de l'assaisonnement et versez sur le poulet. Entourez avec les truffes et lles champignons.

Un poulet de grosseur moyenne donne un plat pouvant suffire pour 6 personnes.

Bretagne et Vendée.

Poulet aux raisins (pour 6 à 8 personnes).

Mettre dans une sauteuse un bon morceau de beurre, lorsqu'il est fondu y placer les morceaux d'un poulet, les laisser bien dorer. Ensuite ajouter : 1° un verre de vin blanc ; 2° un verre de bon bouillon ; 3° un verre d'eau, une petite poignée de chapelure, une douzaine de petits oignons, un quart de beaux raisins malaga, un bouquet garni (persil, thym et laurier); saler et poivrer, couvrir la casserole, faire cuire pendant 3 heures à feu doux. On peut, si on le veut, ajouter une petite boîte de champignons une demi-heure avant de servir, mais ce n'est pas indispensable.

Le poulet ainsi préparé est excellent et, ce qui est très appréciable, il ne perd rien de sa saveur à être réchauffé au bain-marie. On peut également accommoder ainsi un lapin domestique.

TANTE ZÉLIE, *vieille cuisinière.*

Poulet au sang (Anjou).

Saigner le poulet, garder le sang auquel on ajoute quelques gouttes de vinaigre pour le conserver liquide, le flamber, le vider, le couper en morceaux. Mettre le foie de côté.

Faites roussir les morceaux dans une casserole avec du beurre, et, lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrer d'un peu de farine, faire sauter, ajouter un verre de bouillon, puis une bonne bouteille de vin rouge ou blanc, bouquet garni et assaisonnement; laissez cuire doucement suivant l'âge du poulet.

Lorsqu'il est cuit, retirer la casserole du feu et lier la sauce avec le sang auquel on a ajouté le foie pilé. Remettre sur le feu quelques minutes mais, surtout, ne pas laisser bouillir. HENRIETTE.

Nota. — Le vin blanc donne une moins jolie couleur mais la sauce est aussi bonne.

Poulet sauté chasseur du Mans.

Eléments : 1 poulet bien tendre; 1 bol de bouillon; 1 petit verre de fine-champagne ; 1/2 litre de madère ou à défaut de bon vin blanc ; 2 cuillerées à bouche de sauce tomate; 125 gr. de champignons; 100 gr. de beurre; 2 échalotes ou 1 oignon; sel et poivre.

Préparation : Plumez, videz, flambez et découpez le poulet; faites revenir lees morceaux dans 50 gr. de bon beurre bien frais, salez, poivrez. Au bout d'un quart d'heure, mouillez avec le bouillon, laissez réduire pendant quelques minutes, puis ajoutez le vin blanc. Mélangez la sauce tomate, faites réduire 10 minutes puis mettez la fine-champagne. Retirez sur le coin du fourneau, puis laissez mijoter à feu modéré pendant 40 minutes. Pendant ce temps, éplucher les champignons, les faire revenir dans 50 gr. de beurre, hacher les échalotes très finement, les faire revenir dans le beurre avec les champignons. Champignons et échalotes doivent être ajoutés au poulet 10 minutes avant de servir.

Louise B..., Rennes.

Poulet sauté, à la va-vite.

Prenez un poulet de grain, préparé. Découpez-le, faites-le revenir dans un bon morceau de beurre ou de graisse (saindoux), sur feu vif, avec un hachis d'échalotes et une pointe d'ail. Salez et poivrez (poivre de Cayenne). Mouillez d'un peu de Kummel et laissez cuire 25 à 30 minutes.

Faites revenir dans une casserole, à part, et dans un bon morceau de beurre, des pommes de terre tournées de la grosseur d'une bonne noisette (une petite cuiller à cet

effet se trouve chez tous lles quincailliers). Et encore à part, dans du beurre fondu et dans une poêle, faites revenir des croûtons de mie de pain de 4 à 5 centimètres de longueur, épaisseur 1 centimètre environ.

Votre poulet cuit, versez-le, en pyramide, dans un plat creux et garnissez de vos croûtons et pommes de terre. Versez dessus votre jus et parsemez le tout d'une petite pincée de persil haché.

Vous pourrez, si vous le voulez, encore arroser votre poulet d'un peu de Kummel qu'à l'avance vous aurez fait chauffer et que vous ferez flamber au moment de servir.

Servir toujours très chaud.

M. Chambon, Vannes.

Poulet Tatin (Spécialité d'une auberge de chasseurs [Vendée]).

Troussez et videz le poulet comme à l'ordinaire. En prendre le foie (Il faudrait avoir deux foies de volaille, ou, sans cela, prendre une petite boîte de foie gras conservé, que l'on mêle au foie du poulet).

Hachez les foies, avec une échalote, persil, estragon ; ajoutez poivre, sel. Introduisez cette farce dans l'intérieur du poulet que vous faites revenir à feu doux.

Quand il a pris couleur, assaisonnez-le à nouveau en y ajoutant un bouquet de persil et un peu d'eau chaude. Laissez cuire doucement.

Avant de servir, retirez la farce que vous délayez avec une cuiller à café de moutarde à l'estragon; deux cuillerées d'huile d'olive et un peu de fécule (celle-ci délayée avec un peu d'eau froide).

Remettez tout ceci dans une casserole, chauffez sans bouillir, et versez sur le poulet que vous aurez découpé en morceaux.

Bob.

Ragoût de poulet au vin blanc.

Vous coupez une poule ou un poulet en morceaux, vous les mettez dans une grande casserole en cuivre avec un morceau de beurre frais, un quart de jambon coupé en dés, gras et maigre, un gros ris de veau coupé en morceaux. Vous faites revenir doucement jusqu'à ce que le tout soit d'un beau blond, vous ajoutez deux cuillerées de farine à laquelle vous laissez prendre une couleur dorée, puis vous mouillez avec trois verres d'eau et un demi-litre

de vin blanc. Vous salez modérément à cause du jambon, vous poivrez, vous ajoutez une demi-livre de champignons blancs et un bouquet garni. Vous couvrez en mettant sous le couvercle une feuille de papier blanc, et vous laissez cuire à feu très doux pendant quatre ou cinq heures suivant que votre volaille était plus ou moins dure. Vous servez entouré de croûtons de pain frits.

Fleur de Lavande.

Sanguette.

Lorsque vous tuez un poulet ne jetez pas le sang. Ecrasez dans une assiette creuse une poignée de mie de pain, Ajoutez deux gousses d'ail, une petite branche de persil, ciboules, le tout coupé menu. Sel et poivre, il faut assaisonner, car le sang est fade.

Lorsque vous tuez le poulet, laisser le sang couler dans l'assiette, laissez prendre. Faire fondre dans la poêle une noix de graisse (ou de beurre), versez votre sanguette qui doit être ferme, laissez cuire les deux côtés ; 20 minutes suffisent.

Mme MOREAU.

Soufflé de volaille aux truffes.

Déposer dans le mortier les chairs blanches de deux poulets cuits. Les piler. Les mêler avec un tiers de leur volume de beurre.

Cinq minutes après, ajouter un quart de leur volume de béchamel froide, réduite, très serrée, ainsi qu'une cuillerée à bouche de farce de volaille crue.

Pilez encore l'appareil, l'assaisonner avec sel et muscade, le passer au tamis.

Une demi-heure avant de servir, verser l'appareil dans une casserole pour le chauffer légèrement en le travaillant.

Le retirer aussitôt du feu, incorporer peu à peu un œuf entier et 8 jaunes.

Deux minutes après, incorporer 6 à 7 blancs fouettés.

Quand le mélange est opéré, verser l'appareil par couches, dans une casserole à soufflé, en alternant chaque couche avec une pincée de truffes cuites, coupées en petits dés.

Emplir la casserole seulement aux trois quarts de sa hauteur, la pousser aussitôt à four modéré, pour cuire le soufflé, pendant 25 minutes, mais il faut s'arranger de façon à pouvoir le servir aussitôt cuit.

En sortant la casserole du four, la poser sur un petit

plafond couvert de cendres chaudes; la couvrir avec une cloche chauffée.

Envoyer ainsi le soufflé dans la salle à manger.

On doit poser la casserole sur un plat après l'avoir bien essuyée.

Pour 12 personnes, servir 2 soufflés.

Marie HOULLEGATTE.

Vieux coq ou canard à l'étouffée.

Plumez, flambez et videz un vieux coq ou canard et désossez-le. Commencez par faire blanchir une 1/2 livre d'olives et retirez-en les noyaux.

D'autre part, mettez sur le feu, dans une casserole, deux oignons moyens, quelques branches de persil, une tranche de jambon, le tout haché bien fin, une pincée de poivre. Lorsque ce hachis est cuit on y mélange les olives. On remplit de cette farce le canard ou le coq qui aura été vidé, et on le fait cuire à l'étouffée dans une cocotte foncée d'une barde de lard avec un morceau de jarret de veau et parure de jambon, quelques petites carottes, deux petits oignons, un peu de persil et un brin de thym liés en bouquet, deux verres d'eau.

Quand la vollaille est cuite, on prend le jus de la cuisson que l'on passe au tamis, on le dégraisse, on le lie avec une cuillerée de farine, on y ajoute un verre à bordeaux de madère, un peu de muscade. On remet la volaille dans cette sauce, on la laisse mijoter quelques minutes avant de la servir.

Fleur d'Ajonc.

Fard pour garnir les poulets (pour 1 poulet).

Prenez 1/4 de livre de farine dans laquelle vous cassez 3 œufs, délayez bien le tout, ajoutez la quantité de lait suffisante pour former une bouillie peu épaisse; joignez-y 1° un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf; 2° une forte pincée de sel ; 3° une douzaine de belles prunes ; 4° 60 gr. de raisins malaga. Faites cuire cette bouillie en remuant toujours pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. A la fin de la cuisson ajouter 75 gr. de sucre; il faut environ 30 à 35 minutes de cuisson, puis retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Introduire cette bouillie dans l'intérieur du poulet qui devra être bien recousu avant d'être mis à rôtir.

Fard excellent et apprécié fortement par les gourmets de l'arrondissement de Paimbœuf.

TANTE ZÉLIE, *vieille cuisinièree.*

Fondant de volaille à la Cléry (Utilisation d'un reste de volaille).

Après avoir épulché et désossé le reste du poulet, on le pile avec une quantité égale de foie gras, ou même de foie de volaille sauté au beurre.

Quand c'est bien réduit en purée, on ajoute un peu de béchamel pour donner du moelleux, on assaisonne et on passe cette purée au tamis de fer.

On la met alors dans une sauteuse avec deux jaunes d'œus et on fait cuire en remuant jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte épaisse. On étale ensuite la pâte pour la faire refroidir, puis on la divise en morceaux de la grosseur d'un œuf qu'on roule sur la table farinée en leur donnant la forme d'une poire. On les pare, on les fait frire et on les dresse dans des croustades; on y verse une cuillerée de sauce tomate et on pique une tige de persil pour imiter les queues de poires. On sert avec une sauce tomate.

Mme PRINEAU, Dinan.

Mousse au foie (entrée pour 6 personnes).

Ayez un foie de volaille (oie, canard, lapin, poule, ou deux poulets) ; hachez et pilez le foie dans un mortier avec un pilon en bois. Ajoutez-y sel, poivre, et parsil haché fin.

Ayez d'autre part 2 brioches rassies. Emiettez-les dans un bol et versez dessus un grand verre de lait bouillant. Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les blancs à part dans un plat pour les battre ensuite en neige très ferme. Ajoutez alors successivement au foie pilé dans le mortier, et en mélangeant bien : les 3 jaunes d'œufs, les brioches trempées dans le lait et refroidies, les blancs d'œufs battus en neige dure.

Beurrez un moule à charlotte; versez le mélange dedans (après l'avoir au préalable passé dans une fine passoire pour être sûr qu'il n'y a pas de filaments de foie qui empêcheraient le gâteau de souffler), et faites cuire au bain-marie ou à four doux pendant 3/4 d'heure. La cuisson est la même que celle d'une crème renversée. Le moule ne doit être plein qu'aux 3/4 parce que le gâteau monte. On

reconnaît qu'il est cuit lorsqu'un couteau plongé dedans ressort la lame nette.

Retirez alors du feu. Assurez-vous que le gâteau se détache facilement du moule en passant une lame de couteau tout autour et renversez-le *chaud* sur un plat en ayant soin de poser d'abord le plat sur le moule et de retourner ensuite.

Servez chaud recouvert d'une sauce tomate ou d'une sauce rousse dans laquelle vous aurez ajouté quelques cuillerées de jus de volaille à laquelle appartient le foie.

Ce plat délicat est peu connu en dehors de notre petite localité angevine.

PETITE AMIE.

Nota. — Si l'on manque de brioches on peut les remplacer par une quantité équivalente de biscottes ou de mie de pain rassis; dans ce cas le gâteau, quoique encore très bon, est un peu moins savoureux.

Le coq au vin.

Prendre un jeune poulet, le saigner, plumer, et vider prestement, puis en faire six morceaux. Dans une casserole ou « cocotte » en terre faire revenir ensemble dans du beurre frais environ 100 gr. de poitrine de porc bien entrelardée et coupée en dés, et quelques petits oignons. Quand ils sont bien revenus, ajouter le poulet, très peu d'ail haché menu, un bouquet garni, sel et poivre, et quelques champignons.

Tenez couvert sur feu vif afin que le tout soit bien doré, puis dégraissez la sauce; ensuite arrosez le poulet d'un peu de vieille eau-de-vie, et flambez. Sur le tout répandez vivement 3 décilitres de vin de Bourgogne rouge.

Remettez sur le feu et cuisez doucement, et comme pour le poulet sauté calculer le temps suivant l'âge du poulet. Au moment de servir recouvrez les morceaux d'un peu de beurre fondu manié de fine farine et servez chaud.

Très vieille et excellente recette.

Mm CLO.



LE GIBIER A PLUMES

LE FAISAN

Brillat-Savarin, *le célèbre gastronome, prétend, dans sa « Physiologie du goût », page 328, que, par son nom même, il doit être préparé seulement lorsqu'il rentre dans la catégories des viandes dites justement « faisandées », c'est-à-dire ayant subi un commencement de décomposition générale, et qu'il doit être piqué de lard fin.*

Malgré tout le respect, toute l'admiration que je professe pour ce brillant et incomparable écrivain culinaire du pays de Gex, je crois devoir m'inscrire en faux contre cette manière de procéder, pour les raisons péremptoires suivantes :

1° *Une viande à l'odeur trop forte est, non seulement, très indigeste, mais est capable d'intoxiquer ;*

2° *En piquant une chair, vous lui faites sûrement des blessures par où le jus s'échappe forcément.*

C'est donc une double erreur et un double crime, grosses fautes que vous ne rencontrerez nulle part dans l'ouvrage du Grand Carême, *cuisinier devant lequel je me découvre chaque fois que son nom est prononcé devant moi.*

Certains auteurs culinaires recommandent de découper le faisan à cru et de le faire sauter au beurre avec différentes sauces. J'estime pour ma part qu'un tel gibier doit

être livré à la cuisson tout entier et avec tous les soins convenables et possibles. Le faisan jeune, et, conséquemment, tendre, est un mets royal, et il faut le traiter en souverain.

Faisan à la Bohême.

Plumez, flambez et videz le faisan; faites cette dernière opération par devant, c'est-à-dire par la poche. Prenez une livre de foie gras et autant de truffes fraîches que vous brosserez, laverez et que vous râperez. Pilez le foie gras et les truffes avec deux œufs entiers. Introduisez cette purée dans le corps du faisan, par la poche. Bridez-le en lui supprimant les pattes. Ensuite, mettez le faisan ainsi préparé dans une vessie de porc *bien propre* dans laquelle vous ajouterez dix centilitres de bon vin de madère; fermez la vessie avec une ficelle, puis cuisez dans du jus (comme pour une galantine) pendant une heure et demie; servez le faisan ainsi emprisonné et que l'on éventre sur le plat. MADO.

Faisan Bordelaise.

Bridez-le en entrée, enrobez-le de bardes de lard gras, passez-lui deux anneaux de ficelle et cuisez-le au beurre dans une terrine de porcelaine, en l'arrosant souvent. Lorsqu'il a 20 minutes de cette cuisson, versez dessus 3 cuillerées de jus de veau un peu lié, puis 5 minutes après, placez autour de petites têtes de cèpes à la Bordelaise et servez-le, bouillant, après une cuisson totale et soignée de 30 minutes.

Faisan à la Française.

Ayez un faisan tendre et dodu. Bridez-le en entier, enveloppez-le de bardes de lard gras et frais, passez-lui deux bracelets de ficelle et cuisez-le, au beurre, dans une cocotte en porcelaine allant au feu, et en l'arrosant souvent. Quand il a 15 minutes de cuisson, ajoutez-lui, autour, 6 truffes fraîches pelées, arrosez-le, cuillerée par cuillerée, d'un verre de fin Madère, puis de 4 cuillerées de glace fine de veau; 10 minutes après encore, additionnez-lui 4 belles escalopes de foie gras sautées au beurre jusqu'à couleur blonde et cuisez en tout 30 minutes. Servez-le enfin après avoir supprimé les ficelles qui l'enserraient.

Si votre plat est réussi, l'odeur qui s'échappe du récipient lorsqu'on l'ouvre doit vous réjouir de vivre.

Remarque : Le faisan traité selon la précédente formule et servi froid est aussi un mets délicieux.

Faisan rôti à la farce de gibier.

Un faisan, quelques petits oignons, des champignons, un petit morceau de truffe, un demi-quart de chair à saucisse, un petit perdreau, épices.

Plumez, videz, flambez, à l'exception de la tête et de la queue que vous réservez pour décorer votre plat, si c'est un mâle, un faisan de grosseur moyenne autant que possible, et dont vous réservez le foie; dressez de même le petit perdreau que vous avez eu soin de faire rôtir un peu d'avance afin de le désosser pour vous servir de la chair. Mettez revenir dans une noix de beurre la chair à saucisse, vos foies de gibier, vos champignons; quand le tout est cuit à point, mettez sur la planche à hacher, avec la chair de gibier, hachez aussi finement que possible, salez et poivrez légèrement à cause de la chair à saucisse, déjà assaisonnée ; d'autre part, maniez une cuillerée à bouche de beurre environ avec une ou deux cuillerées de mie de pain hachée et tamisée, votre truffe coupée en plusieurs petits morceaux, des fines herbes et un peu de persil haché aussi fin que possible; mélangez intimement avec votre hachis de gibier, et remplissez-en votre faisan que vous recousez le plus proprement possible. Faites rôtir votre pièce de gibier à feu vif en arrosant partout et souvent. La farce donne à ce gibier, peut-être le plus fin de tous, un goût délicieux.

Préparez d'avance un plat long dans lequel vous aurez disposé un lit de cresson. Quand le faisan est doré et à point, dressez-le au milieu, ajustez avec des petites chevilles de bois la tête et la queue de la bête et servez votre rôti en accompagnant de la sauce aiguisée d'un peu de jus de citron dans une saucière bien chauffée d'avance.

Une Friande.

Salmis de faisan du fin gourmet (pour 4 personnes).

Un faisan, un demi-foie gras frais, 100 gr. truffes fraîches, 100 gr. champignons, deux pommes Calville.

Rôtir le faisan et le tenir saignant. Le découper, réserver les ailes (sans les ailerons) et les suprêmes, les parer, les

garder au chaud, dans un peu de cognac flambé, avec madère et jus de gibier.

Piler carcasse et débris vivement, les mettre dans une sauteuse, avec du bourgogne rouge très réduit. Ajouter sauce espagnole et jus gibier. Passer au chinois. Ajouter les têtes des champignons (tournées) et les truffes en lames.

Faire sauter le foie gras en escalopes. Faire sauter les pommes en larges rouelles. Dresser dans un plat rond les rouelles de pommes, poser un suprême de faisan dessus, une escalope de foie gras, et au sommet une belle lame de truffe; autour les champignons et le restant des truffes. Vérifier l'assaisonnement de la sauce, la beurrer et la verser.

Servir bien chaud. Jean ROUSSEL.

L'ALOUETTE

Alouettes à la rissolée.

Prenez une douzaine d'alouettes, plumez-les et flambez-les. Ouvrez-les sur le dos pour les vider. Préparez une petite farce avec une demi-livre de lard gras, autant de mie de pain, et un peu de persil haché; assaisonnez avec sel et poivre; remplissez l'intérieur des alouettes avec cette farce et ficelez-les. Prenez douze belles pommes de terre (Institut de Beauvais) de préférence, épluchez-les et essuyez-les; creusez chaque pomme de terre de façon que votre alouette rentre bien à l'intérieur. Rangez vos pommes de terre qui seront bourrées chacune d'une alouette dans une cocotte en fonte, ou mieux en porcelaine, avec 200 gr. de beurre et 200 gr. de graisse de porc. Faites cuire avec feu dessus et dessous, et servez lorsque les pommes de terre sont bien dorées. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent généralement.

V. M., Luçon (Vendée).

Salmis d'alouettes (pour 20 personnes).

Quarante alouettes, 750 gr. porc frais, de la poitrine, gras et maigre, 250 gr. de beurre frais, deux cuillerées à bouche d'huile sans saveur, une bouteille de vin vieux d'Anjou, vingt petits oignons blancs, une grosse pincée de zeste râpé, cinq cuillerées de fine chapelure, une livre de petits champignons de couche.

Plumez, flambez, videz vos alouettes; réservez les foies; salez légèrement l'intérieur. Emincez dans un morceau de poitrine de porc des petites bandes d'un demi-centimètre d'épaisseur sur trois centimètres de largeur. Servez-vous de ces émincés pour envelopper un petit morceau de champignon que vous avez fait sauter au beurre. Emplissez les corps de vos alouettes avec ce noyau. Liez les cuisses croisées afin de boucher l'ouverture. Quand vos alouettes sont prêtes, mettez sur le feu une bassine en cuivre avec 250 gr. de beurre frais et deux cuillerées à bouche d'huile sans saveur (l'huile est mise pour empêcher le beurre de roussir). Aussitôt le beurre fondu jetez vos alouettes dans la bassine, salez légèrement, vous souvenant que vous avez déjà salé l'intérieur, et couvrez pendant dix minutes. Découvrez pour sauter vos alouettes, mais ne laissez découvert que le temps de prendre la bassine par les oreilles pour changer les alouettes de côté. Vous ne devrez vous servir pour remuer ni de fourchette ni de spatule, votre gibier est trop tendre pour supporter sans se défaire une piqûre de fourchette ou le contact trop dur d'une spatule. Quand vos alouettes sont bien dorées, enlevez-les du beurre et mettez-les sur un plat; couvrez pour qu'elles se conservent chaudes. Vous versez le beurre de cuisson dans un bol, et vous le remplacez dans la bassine par un demi-litre d'eau à laquelle vous faites faire un bouillon, afin de recueillir les sucs de viande restés au fond. Mettez ce bouillon dans une casserole, il vous servira tout à l'heure, et nettoyez votre bassine. Mettez à dorer dans une casserole vingt petits oignons blancs et une cuillerée ou deux de beurre de cuisson; quand ils sont mous, mettez-les dans une passoire à trous moyens avec les foies de vos alouettes; posez la passoire sur un plat creux et faites passer à l'aide d'un pilon; mouillez à mesure avec le bouillon réservé. Remettez au feu votre bassine, versez-y votre purée, ajoutez une bouteille de vin blanc d'Anjou, cinq cuillerées de beurre de cuisson, cinq cuillerées de chapelure très finement écrasée, sel et poivre, une pincée de zeste râpé; faites cuire à feu doux (une demi-heure de cuisson suffit). Dix minutes avant de servir, mettez vos alouettes dans la sauce.

Afin de conserver le goût délicat du gibier à plumes, évitez de mettre dans les sauces qui l'accompagnent des condiments de goût fort.

Jeanne Gui.

LA BÉCASSE

Bécasse.

La bécasse à la broche constitue un plat supérieur. Ne la videz pas, enlevez seulement le gésier, troussez-la en traversant les cuisses avec le bec, bardez-la de lard gras frais et cuisez-la de 15 à 18 minutes. Présentez-la sur canapé farci des entrailles hachées finement, additionnées de leur même volume de foie gras cuit et de sel et poivre. Dressez le jus à part.

Bécasse au fumet.

Voici une de mes formules personnelles que je recommande spécialement aux amateurs de bonne chère :

Cuisez la bécasse 12 minutes, puis découpez-la en 5 morceaux : les deux cuisses, les deux ailes et l'estomac. Retirez les intestins sur une assiette. D'autre part, faites réduire, dans une petite sauteuse, un verre de Bourgogne rouge, ajoutez-y la carcasse hachée, puis versez dessus un verre à liqueur de fine champagne et faites flamber. La flamme éteinte, ajoutez 4 cuillerées de jus de veau lié et cuisez le tout quelques minutes. Pendant ce temps, triturez les intestins avec trois fois leur volume de beurre et quelques larmes d'un citron. Liez le jus de cette sorte de pâte merveilleuse en veillant à ce que la sauce soit très chaude, mais sans bouillir, puis passez-la sur la bécasse et faites bien chauffer. Servez le tout ensemble tel quel avec une tartine de pain frite au beurre.

La chair de la bécasse doit rester rose comme une aurore et la sauce dégager un parfum délicieux.

En savourant ce mets exquis, véritable ambroisie, vous songerez sûrement à moi.

Bécasses à la mode d'Auray (pour 4 personnes).

Prenez une bécasse plumée, flambée, *mais non vidée*. Bardez très légèrement et mettez au four pour rôtissage comme perdreau. La bécasse étant cuite, ouvrez-la; sortez la tripe en ayant soin d'extraire du gésier les quelques petits cailloux qui peuvent s'y trouver. Tout l'intérieur de la bécasse, plus les deux filets *et la cervelle,* font l'objet d'un petit hachis avec : 1° les lardons s'il en reste; 2° un demi-verre ordinaire de bordeaux rouge, un soupçon de

muscade et cinq grammes de truffes. Le reste de la bécasse sera conservé à part pour orner le plat.

Prenez d'autre part un grand croûton de pain de trois centimètres d'épaisseur, beurré et doré au four. Etendez la sauce sur ce croûton en ayant soin que le hachis soit réparti de façon bien égale. Repassez au four très chaud pendant cinq minutes et servez en damiers.

TOURTY.

La bécasse, pas plus que la grosse alouette de terre, ne se vide jamais.

Canapé de bécasses.

Prendre des bécasses en nombre proportionné à celui des convives : ni trop faisandées, ni trop fraîches.

Introduire dans l'intérieur de leur corps un foie de volaille et recoudre soigneusement l'ouverture. Les mettre en broche, bardées de lard frais, les retirer saignantes.

Faire frire préalablement dans le beurre plusieurs rôties de pain, jusqu'à ce qu'elles soient blondes et moelleuses.

La cuisinière apporte sur la table les bécasses et les rôties.

Le maître de la maison lève les ailes, les cuisses et les filets de l'estomac. Il rassemble avec soin les intestins, additionnés des foies de volaille, les écrase à la fourchette en y versant goutte à goutte de l'huile d'olive fruitée, jusqu'à consistance d'une pâte bien molle. Il ajoute sel, poivre, noix muscade, un filet de citron, une petite cuillerée de vin de sauterne ou de madère.

Lorsque la purée de gibier est à point, il en étend une bonne couche sur les rôties de pain. Il dispose en canapé les membres des bécasses, en y intercalant une rondelle de belle truffe, cuite à l'avance.

Le tout est renvoyé pour cinq minutes à la cuisine et mis au four de campagne qui doit saisir le canapé sans le calciner.

Au moment de servir, la cuisinière versera dans le plat un verre de rhum bouillant, auquel on mettra le feu.

MARYSE.

Bécasse en croûte (Servie fréquemment dans la région de Quimper).

Avoir un bloc de pain léger, dit « pain de mie », rassis; enlever sa croûte. Le creuser dans la longueur, de façon

que chaque paroi conserve une épaisseur d'un centimètre environ; il faut y constituer un logement dans lequel la bécasse puisse entrer tout entière. Enduire largement toutes les parois intérieures du pain d'une couche de purée de foie gras.

Y placer la bécasse, vidée ou non, suivant les goûts.

Fermer l'orifice avec un couvercle de pain également enduit de foie gras à l'intérieur. Le ficeler pour le fixer.

Poser la croûte ainsi constituée sur un plat beurré allant au four. Arroser le tout d'un jet de fine-champagne.

Beurrer tout l'extérieur du pain afin qu'il se dore sans dessécher. Cuire à four doux pendant une heure (la chaleur étant lente à traverser le pain). BOB.

Pâté chaud de bécasses au foie gras (pour 6 personnes).

Plumez et désossez quatre belles bécasses toutes à point. Confectionnez une farce avec un gros foie d'oie, 150 gr. de lard gras, un bon fumet de gibier et des truffes fraîches. Foncez une casserole avec une pâte très mince; sur la pâte, placez une couche de farce et disposez ensuite les bécasses, par quartiers, autour de la casserole, puis au milieu.

Remplissez tous les intervalles avec de la farce. Ajoutez un morceau de beurre fin, un petit verre de cognac, une cuillerée de jus de truffe et refermez hermétiquement le tout avec de la pâte coiffée d'un bon morceau de beurre.

Mettez au four pendant 1 heure et demie. Lorsqu'il est cuit, le pâté doit se détacher de la casserole. On le renverse alors sur un plat et on le sert fumant.

GROS RENÉ.

LA CAILLE

Tireli !... Le jour renaît,
Tout dort : râles de genêt
Et cailles dans les champs d'orge;
Mais ta matinale voix
Déjà réveille les bois.

André THEURIET.

N'avez-vous entendu jamais, le matin, le chant de la caille, à l'heure où la bienfaisante rosée s'épand par la plaine en merveilleuses perles d'argent ?... Sa chanson,

pour monotone qu'elle soit, n'en charme pas moins notre oreille par l'intonation, les inflexions vocales et l'harmonieuse mélodie qu'elle revêt tour à tour.

Quel délicieux oiseau que cette Reine des blés, à la robe d'un gris cendré, à la chair savoureuse et au parfum des plus délectables !

Rôtie à la broche, la caille a de friandes odeurs que tous vous connaissez sans doute; mais, dans ce cas, de grâce, ne faites pas entrer d'orange dans sa confection : vous lui enlèveriez toute sa pleine saveur.

Amis lecteurs, voulez-vous que je vous indique une façon de la déguster autre qu'à la broche, à la Maréchale, aux truffes, au foie gras ou Rosine, aux raisins de Muscat, à la Royale, aux laitues, aux choux, en cocotte, etc., etc., — Si oui, je vous livre très volontiers la formule de Talleyrand, aussi fin gourmet qu'habile homme d'Etat. La voici :

Placez une caille dans une poularde et la poularde dans une dinde, le tout bien cousu. Cuisez à la broche pendant deux heures en soignant la cuisson. Au bout de ce temps, enlevez la poularde de la dinde et la caille de la poularde. Il est de toute évidence que la pauvre petite reine des blés est restée presque complètement crue, sous sa double enveloppe. Entourez-la d'un manteau de lard gras très frais et cuisez-la à la broche 10 minutes, si elle est de taille moyenne, 12 minutes, si elle est plus grosse en l'arrosant souvent de bon beurre. Servez-la sur une tartine de pain frit au beurre, avec son seul jus de lêche-frite : une cuillerée à dessert suffit pour que le régal soit parfait.

Evidemment le plat est plutôt... coûteux !

Cailles en cocotte de raisins.

Préparer les cailles et les barder; il faut les mettre dans une sauteuse et les arroser avec du beurre, les saler, faire cuire huit minutes dans le four très chaud, ensuite les débrider, les mettre dans une cocotte en terre avec une quarantaine de grains de raisins frais épluchés et épépinés. Tenir la cocotte à l'entrée du four pendant quatre minutes, ensuite déglacer la sauce de cuisson avec un verre à madère de vin blanc, faire réduire, mettre une cuillerée de jus corsé, le verser bouillant sur les cailles.

Cailles à la Dauphinoise (pour 6 personnes).

Six cailles, deux bardes de lard très minces, six petites feuilles de vigne, une livre de petits pois frais, ou même quantité en conserve, un cœur de laitue, un petit bouquet de persil, quatre ou cinq tranches jambon très minces, 50 gr. de beurre, un peu de sel et sucre, trois cuillerées de crème.

Préparation. — 1° Choisir les cailles grasses et fraîches; les vider. Couvrir chacune d'un rectangle de feuille de vigne beurré du côté qui touche la caille, puis d'un rectangle de barde. Assujettir barde et feuille au moyen d'un fil.

2° Cuire les pois dans un litre et demi d'eau additionnée de 15 gr. de sel ; y joindre le cœur de laitue taillé en julienne et un petit bouquet de persil. Les cuire à grande ébullition, les égoutter, les passer au tamis, laitue comprise et persil supprimé.

3° Cuire les cailles pendant huit à dix minutes au four bien chaud, les saler légèrement; veiller à ce que les bardes soient bien rissolées.

4° Aussitôt les cailles en cuisson, tapisser le fond et les parois d'un plat creux avec les tranches de jambon. Mettre la purée de pois dans une sauteuse et la remuer sur un feu vif en y ajoutant la crème petit à petit. Quand elle est devenue très épaisse, la retirer du feu et y mélanger le beurre par petits morceaux. Versez aussitôt cette purée dans le plat tapissé de jambon, en couches d'épaisseur régulière.

Dès que les cailles sont prêtes, retirer bardes et feuilles qui les couvrent (mettre les bardes au chaud), les débrider et les ranger sur la purée de pois en les y enfonçant légèrement.

Mettre aussitôt le plat au four, et l'y tenir dix minutes pour compléter la cuisson des cailles. Au bout de ce temps sortir le plat du four, poser sur chaque caille une des bardes réservées et servir sans attendre.

SUZETTE.

LE CANARD

Canard Normand.

Prenez un canard que vous avez fait étouffer; hachez le foie avec un peu de porc frais et bourrez le canard de cette farce. Ajoutez, avant de recoudre, deux verres de vin

de Bordeaux. Faites un roux avec un peu de farine et le jus du canard préparé à l'avance. Laissez cuire trois heures à petit feu. Servez avec une garniture de navets à la crème.

NICOLE.

Canard à la Rouennaise.

Prenez un beau canard de race Duclair, étouffez-le pour conserver tout son sang; plumez, flambez, videz-le par le derrière; coupez le cou en conservant assez de peau pour pouvoir coudre cette peau sur l'estomac; salez, poivrez, beurrez l'intérieur, rentrez le croupion en dedans afin que le sang ne puisse s'échapper d'aucun côté. Embrochez votre canard ou, si vous ne pouvez le cuire qu'au four, mettez-le sur un plat à grille. De toute façon, il vous faut un feu très vif; au four le foyer sera rouge, et la cuisson demande 20 à 25 minutes en ayant soin, si c'est au four, de tourner le canard 4 à 5 fois.

La farce. — Pendant la cuisson préparez votre farce de la façon suivante : Enlevez le fiel du foie et tâchez de vous procurer un autre foie de canard ou, à défaut, de poulet; écrasez bien ces foies, salez et poivrez, hachez 2 échalotes, ajoutez-les aux foies avec 30 gr. de beurre. Mettez cet appareil dans une petite casserole, chauffez doucement en remuant toujours, et en y ajoutant une cuillerée de bon cognac (pendant 5 minutes).

Retirez du feu, versez sur un tamis le tout, recueillez votre purée, remettez-la dans votre casserole, *bien nettoyée,* ajoutez-y un petit morceau de beurre, remuez bien et laissez au chaud sans bouillir.

Prenez un plat ovale allant au feu, versez la farce dans le milieu; vous avez découpé vivement le canard qui doit être *sanglant,* rangez les morceaux avec soin, les aiguillettes au milieu, dégraissez rapidement le jus de cuisson, ajoutez-y celui du plat qui a servi à découper, passez enfin au four deux minutes et servez très chaud.

La Gacéenne.

Canard sauvage à la marinade.

Lavez avec de l'eau froide l'intérieur de votre moitié de canard sauvage, que vous avez vidé et flambé; essuyez-le, bridez-le et mettez-le dans une terrine à pâté. Versez sur votre canard la marinade chaude préparée de la façon suivante : coupez en tranches une carotte, un oignon, une gousse d'ail ou une échalote; faites revenir

pendant ving minutes avec un bon morceau de beurre, mouillez avec un grand verre de vin blanc sec. Assaisonnez avec quatre grains de poivre, deux clous de girofle et du sel; ajoutez du laurier, du thym, une branche de persil et trois feuilles de basilic.

Couvrez la casserole et faites cuire doucement pendant dix minutes. Laissez mariner le canard dans cette marinade chaude pendant deux heures en couvrant la terrine. Mettez-le ensuite dans un plat allant au four, avec un gros morceau de beurre sur la poitrine et toute la marinade. Ne laissez pas brunir les tranches de carottes et d'oignons. Mettez au four modéré et arrosez très fréquemment. Posez le canard sur un plat chaud. Liez la cuisson avec un morceau de glace de viande et une cuillerée de gelée de groseilles.

Tournez sans cesse pendant que vous laisser donner un bouillon; versez la sauce bien liée sur le canard en la passant à une fine passoire.

Mademoiselle Marie.

Caneton à l'orange.

Prendre le zeste de deux oranges que l'on taille en julieenne très fine, faire cuire à l'eau et mettre de côté.

Eplucher les quartiers d'orange et en enlever les pépins.

Faire caraméliser du sucre au vinaigre; une cuillère à bouche de sucre, quantité égale de vinaigre, caramel bien blond; le maniller avec le jus du canard que l'on aura fait rôtir, et laisser cuire vingt minutes.

Lier la sauce avec de la fécule de pommes de terre délayée au madère; retirer à la première ébullition, y ajouter le zeste d'orange cuit et un peu de jus d'orange.

Dresser le canard rôti sur un plat décoré de lames d'oranges canelées, les quartiers d'oranges épluchées autour du canard, saucer par-dessus.

On ajoute, au moment de servir, un verre à liqueur de curaçao dans la sauce; surtout en éviter l'ébullition.

Cousine Clo.

Salmis de caneton à la mode de Rouen.

Ayez : un caneton de Rouen, 200 gr. d'huile vierge d'olive, 50 gr. d'échalotes, 15 gr. de gros poivre concassé en mignonnette, un croûton de mie de pain par convive, un citron et du sel.

Etouffez le caneton. Plumez-le, flambez-le; coupez la tête et les pattes; videz-le avec soin et mettez le foie de côté sur une assiette. Bridez le caneton comme pour une entrée.

Faites-le cuire à la broche ou au four pendant 20 à 25 minutes. Ce point est essentiel. Pendant la cuisson arrosez le caneton deux fois seulement, salez-le à la fin. D'autre part, ciselez l'échalote et hachez-la avec le foie. En outre, ayez un bain-marie et mettez-y l'huile vierge d'olive, le hachis de foie et d'échalote, le poivre concassé; tenez cela en réserve. Le caneton étant cuit à point (saignant), déposez-le sur un plat chaud; levez les cuisses; ciselez-les intérieurement et faites griller à feu bien vif pendant trois minutes à peine. Recueillez le sang qui coule et ajoutez-le à ce qui est dans la casserole au bain-marie en le mêlant un peu, afin qu'il ne tourne pas. Levez les filets, finissez de découper la carcasse. Sur un plat rond creux, posez les croûtons de pain que vous aurez passés au beurre. Déposez d'abord les morceaux inférieurs au centre, continuez en mettant les filets bien rangés, et finissez avec les cuisses que vous placez au sommet. Partagez le citron en deux, pressez-en une moitié sur les morceaux de caneton. Tenez le plat à l'entrée du four.

Au moment de servir, travaillez vivement avec le fouet votre sauce qui est dans la casserole au bain-marie, surtout ne laissez pas bouillir. Aussi pour opérer avec sécurité il vaut mieux mettre dans une grande casserole d'eau bouillante la casserole qui contient votre sauce. Et, pendant que vous la travaillez au fouet, aussitôt qu'elle est chaude, ajoutez le jus de la seconde moitié de citron. Versez immédiatement la sauce sur les morceaux de caneton et servez avec assiette chaude.

Mme GASTEL.

LA DINDE

Dinde Curial.

Fourrez la dinde de la composition suivante : 600 gr. de farce à gratin (voir Sauces), 800 gr. de beaux marrons cuits avec sel au beurre et à l'eau, 12 petits boudins chipolatas grillés et 3 truffes en lames, le tout bien mélangé. Enlevez le bréchet et l'os de poitrine de la dinde, farcissez-la bien, bridez-la et enveloppez-la de bandes de lard gras frais. Cuisez-la à la broche, — son vestiaire retenu par 4 bracelets de ficelle, — en l'arrosant toutes les cinq

minutes, pendant deux heures et demie. La dinde doit être alors d'un beau blond et dégager une odeur admirable. N'oubliez pas son jus exquis au moment de servir.

Dinde farcie aux marrons.

Prenez une belle jeune dinde que vous plumez, videz et flambez. Hachez le gésier, le cœur et le foie, auxquels vous ajoutez 1 livre de pruneaux que vous avez laissés tremper 2 heures (et dont vous retirez les noyaux), et 1 livre de châtaignes grillées que vous coupez en morceaux de la grosseur d'une noix. Dans une casserole, mettez gros comme un œuf de beurre, faites-y revenir un petit oignon, le gésier, le foie et le cœur de la dinde; laissez mijoter 1/4 d'heure, mouillez d'un bon verre de bouillon, ajoutez-y les pruneaux et les châtaignes, faites passer quelques bouillons, assaisonnez suivant votre goût. Bourrez l'intérieur de la dinde avec votre préparation et cousez l'ouverture avec du fil fort. Troussez la dinde, beurrez-la, salez-la et poivrez-la; puis mettez à la broche devant un feu vif, en ayant soin de l'arroser souvent avec le beurre qui tombe dans la lèche-frite. La cuisson dépend de la grosseur de la dinde (pour 1 dinde de 6 livres on compte 2 h. 1/2 de feu vif). Pour la servir : dressez la dinde sur un plat rond; vous laisserez les cuisses et l'échine se tenant, ce qui fera au milieu du plat ce que l'on appelle en Normandie le « bonnet d'évêque »; vous le garnirez de la farce et vous dresserez tout autour les blancs coupés en filets, en arrosant de la sauce passée.

Yvonne et Moi.

Pilau de dindons.

Prenez deux dindons, l'un vieux, l'autre dans cet âge tendre où il ne mérite encore que le nom de dindonneau; réservez ce dernier pour la broche et désossez le vieux que vous coupez en aussi petits morceaux que possible, comme des dés à jouer par exemple. Placez cette chair de dinde dans une casserole en cuivre ou en terre avec un bon morceau de beurre fin, et faites revenir lentement à feu doux égal. Lorsque toutes les parcelles de dinde auront pris une belle teinte rousse, ajoutez-y une poignée d'échalotes hachées menu; laissez blondir les échalotes et incorporez 25 grammes de poudre des quatre épices mélangées par parties égales et pétries avec du beurre frais;

mouillez d'un verre d'eau et laissez mijoter dans un coin du feu à petits bouillons.

Concurremment avec cette opération, vous avez fait bouillir pendant une heure les os du dindon dans quatre litres d'eau; vous ajoutez alors ce bouillon à la première préparation avec une forte pincée de poivre de Cayenne, et vous entretenez une légère ébullition pendant deux heures; inutile de dire qu'il faut saler comme tout autre plat.

Après ce laps de temps, pendant lequel vous avez entretenu la même quantité de bouillon, vous passerez au tamis la chair du dindon que vous réserverez au chaud en l'arrosant d'un peu de jus de citron, et dans vos quatre litres de jus vous faites cuire deux livres de riz que l'on retire du feu dès que le riz a absorbé tout le liquide. L'ébullition doit être dirigée de telle sorte qu'elle doit s'accomplir en un quart d'heure. Le riz est alors cuit à point; ce qu'il faut surtout c'est qu'il s'imprègne du consommé en restant en grains détachés. Evitez dans la confection de ce plat le moment où le riz va tomber en bouillie.

Vous dressez alors votre riz sur le milieu d'un plat; la chair du dindon coupée menue doit être distribuée en couronne autour du riz, et sur le sommet de la pyramide de riz vous couchez moelleusement le dindonneau débroché à temps, et sur le tout vous versez tout le jus de la lèche-frite.

Mimi Crevette, Rennes.

LA GRIVE

Grives au genièvre.

Plumez les grives sans les vider et fendez seulement la peau du cou pour retirer par cette ouverture la poche et le gésier, flambez, troussez, enveloppez chaque grive dans une barde de lard et faites revenir à la casserole. D'autre part mélangez une ou deux cuillerées de bon jus de viande, une quantité égale de vin blanc, sel, une pincée de grains de genièvre, le jus d'un citron, et laissez cuire jusqu'à moitié de réduction. Quelques instants avant la fin de la cuisson des grives, ajoutez cette sauce, laissez mijoter quelques minutes, dégraissez et servez.

A. D., Vire.

LE CUL-BLANC

Culs-blancs en sandwiches.

Ayez autant de pommes de terre que de culs-blancs. Epluchez les premières, coupez-les en deux dans le sens du plus long, creusez chaque moitié au milieu. Plumez et videz les seconds, puis les faire revenir au beurre.

Ceux-ci ayant pris uniformément une belle couleur dorée, glissez chacun d'eux entre deux moitiés de pommes de terre. Ligotez-les à l'aide de fil blanc en y laissant sortir la tête et les pattes de la bestiole.

Faites revenir les pommes de terre, une fois bien colorés : salez, couvrez hermétiquement et laissez cuire à petit feu pendant une heure.

Au moment de servir, coupez soigneusement à l'aide de ciseaux les petits fils qui retiennent respectivement en leur sandwich, les petits oiseaux.

Si vous n'êtes pas parmi les heureux privilégiés, habitants de certains coins de mer où vivent ces gentilles, autant que savoureuses victimes du fusil, soyez assez habiles pour obtenir les bonnes grâces du garde-champêtre du pays ou de votre voisin le Pandore.

Invitez-les donc à venir déguster *moineaux,* voir *alouettes en maillots,* et je suis certaine que vous aurez su capter ainsi toute leur clémence, après avoir si agréablement chatouillé leur gourmandise.

L'OIE

Oie à la Moutarde.

Procurez-vous une oie jeune et dodue, et fourrez-la de la composition suivante : Après avoir, au préalable, badigeonné son intérieur de moutarde, son foie haché avec son même volume de chair à saucisses, ciboulette hachée, sel, poivre, une pincée de basilic et poids égal à la sauce de beurre frais. Votre palmipède ainsi rempli, bridez-le pour le rôtir à la broche pendant environ une heure et quart. Au bout d'une heure de cuisson, arrosez-le de beurre fondu mélangé d'une cuillerée à bouche de moutarde ordinaire et saupoudrez-le de pain rassis passé au tamis.

Quand la chair de l'oie est bien croustillante et d'un bel aspect de nuance blonde, servez-la entourée d'un

chapelet de saucisses et de boudins, son jus succulent à part.

Oie farcie à l'Angevine (pour 8 personnes).

Une oie tendre, d'environ 2 k. 500, un pied de céleri en branches, 15 beaux marrons, 2 jaunes d'œufs, un verre de madère.

Plumez, videz et flambez l'oie. Epluchez et cuisez le céleri dans l'eau salée. Hachez menu les tiges cuites du céleri avec le foie, le cœur et le gésier de l'oie; ajoutez les marrons bouillis à l'eau salée; liez cette farce avec deux jaunes d'œufs; salez, poivrez, ajoutez le madère.

Emplissez le corps de la bête avec cette farce et faites rôtir à feu doux pendant une heure trois quarts environ.

M[me] A. R...

Cous d'oies et de poules farcies (boudins d'oie).

Un kilo de porc haché.

Les boudins devant être servis froids seront confectionnés la veille de les servir. Prenez vos cous de volailles, enlevez-en la peau que vous sectionnez au ras des yeux. Dépouillez les cous en laissant contre la peau la chair et la graisse qui y adhèrent. Cousez l'orifice le plus petit.

Mettez sur la planche à hacher un bouquet de persil, un gros oignon, des feuilles de thym, une gousse d'ail, hachez menu et réservez sur une assiette. Mettez sur la planche votre foie d'oie, les foies de poules; hachez-les, joignez vos deux hachis à votre viande de porc hachée, mélangez tout, salez, poivrez. Mettez alors dans un plat et versez sur votre hachis le sang de vos volailles. Mélangez bien le tout et, avant de le verser dans les peaux, goûtez votre mélange afin de vous assurer qu'il est salé à point; ensuite emplissez vos peaux de cous et cousez l'orifice le plus large. Faites cuire dans un court-bouillon garni de carottes, navets, oignons, etc... Quand l'eau commence à bouillir percez les boudins avec une aiguille.

Trois heures de cuisson sur feu doux, sans cesser de bouillir.

MANIÈRE DE SERVIR LES COUS FARCIS

Emincez à l'emporte-pièce une belle tête tendre de céleri-rave. Mettez à mesure dans le légumier. Battez deux verres de crème ferme (crème double) avec sel et poivre seulement. Quand la crème est épaisse, ajoutez une

cuillerée de vinaigre de cidre vieux et versez votre crème sur le vermicelle de céleri. Si une grosse tête n'était pas suffisante, ajoutez-en une autre. Coupez vos cous farcis en rondelles, faites-en une couronne autour du céleri et servez froid. JEANNE GUI.

Foie d'oie sauce suprême.

Ce plat est d'un goût exquis et d'une finesse extrême ; il faut, pour le préparer, un foie d'oie frais que vous trouverez chez un marchand de comestibles. Cependant, si vous n'en trouvez pas, vous le remplacerez par un foie d'oie conservé.

Il faut tout d'abord préparer la sauce et y apporter beaucoup de soin. Commencez par faire un roux blond et mettez dans une casserole un gros morceau de beurre très fin et une cuillerée de farine. Laissez cuire tout doucement à feu modéré ; vous avez préalablement préparé un jus en faisant cuire un peu de viande maigre de veau, quelques abatis de volailles, et les légumes habituels dans de l'eau. Vous obtenez ainsi un bouillon très fin que vous laissez réduire et qui vous servira pour mouiller le roux blond que vous venez de préparer.

Vous pouvez employer à la rigueur du bouillon ordinaire, mais votre sauce ne pourrait que perdre à ce changement. Le jus que j'indique est beaucoup plus fin et délicat.

Lorsque le roux est mouillé de ce jus, laissez-le mijoter sur le côté du fourneau pendant trois heures environ. Il faut que la sauce épaississe tout doucement, vous reconnaîtrez qu'elle est assez épaisse lorsqu'elle masquera votre cuiller ; ajoutez sel et poivre. Coupez en fines lamelles des truffes fraîches ou de conserve et ajoutez-les à la sauce, puis placez dans celle-ci le foie d'oie, et faites chauffer doucement un quart d'heure. Faites frire au beurre un grand croûton, posez au milieu d'un plat chauffé, puis placez par dessus le foie d'oie que vous avez retiré ; masquez le tout à l'aide de la sauce en disposant les truffes sur le foie. CLAUDINE.

Cassoulet d'oie Provençale.

Préparez une oie, coupez-la comme pour un ragoût, faites-la revenir au beurre, ajoutez 2 carottes coupées en deux, 4 gros oignons coupés en deux, un bouquet garni,

sel et poivre ; quand le tout est bien doré, égouttez la graisse, ajoutez un peu de farine puis 2 gousses d'ail écrasées. Mouiller de bon bouillon ou de jus, ou d'eau à défaut ; laisser cuire 3/4 d'heure.

Remettez vos morceaux d'oie dans une autre casserole, passez la sauce dessus. Prenez des haricots blancs, bien cuits et bien tendres, que vous placez au-dessus de l'oie, puis 3 douzaines de petits oignons. Mettez un saucisson ordinaire à cuire avec de la grosse saucisse du pays ; quand le tout est cuit, mettez ce ragoût dans un plat creux en terre, le saucisson coupé en tranches. Chapelurez-le dessus, mettez le tout à gratiner quelques minutes au four et servez très chaud. *Une future cuisinière.*

Sang d'oie à la Castro-Gontérienne.

Recueillir le sang d'une ou de deux oies dans un plat creux. Le laisser refroidir et coller pendant 12 heures.

Prendre une sauteuse, l'emplir à moitié d'eau et la mettre sur le feu. Quand l'eau est prête à bouillir y verser doucement le sang d'oie ; ajouter un peu de sel et laisser cuire environ vingt minutes.

Avec une fourchette, piquer la masse de sang ; s'il en sort des gouttes, laisser cuire encore ; s'il n'en sort plus, retirer de l'eau avec une écumoire en ayant soin de ne pas casser.

Jeter l'eau de la sauteuse et la laver. Après cela, la remettre sur le feu avec un gros morceau de beurre. Faire revenir dans ce beurre une demi-livre de porc frais coupé en petits dés. Lorsque ceux-ci sont bien dorés les retirer et faire revenir à son tour le sang également coupé en dés. Hacher menu une poignée de persil, une poignée de cerfeuil et un gros oignon. Lorsque le sang est revenu, mettre le tout dans la sauteuse, ainsi que le lard, du sel, du poivre et une cuillerée d'eau bouillante. Faire sauter pendant dix minutes, goûter et servir.

Ce plat délicieux demande à être un peu relevé.

Cousine Margot.

LE PERDREAU ET LA PERDRIX

Comme pour la caille et le faisan, la meilleure cuisson du perdreau est celle faite à la broche. Cuit bien rose quand il est jeune, il offre un mets d'une exquise saveur.

Perdreaux à la crème (pour 6 personnes).

Aplatir trois jeunes perdreaux fendus du côté du dos ; les assaisonner de sel et de poivre ; les faire sauter dans une grosse noix de beurre, les arroser d'un verre de madère et, après réduction, mouiller avec quelques cuillerées de bon jus de veau, et au moment de servir de trois cuillerées de crème double. Dresser les perdreaux sur un plat rond, entourer d'escalopes, de champignons et de rondelles de truffes étuvées au beurre et saucer avec le coulis.

Mère Bédouillard.

Perdreaux en croustade (pour 6 personnes).

Apprêtez huit perdreaux, couvrez-les de bardes de lard et faites-les cuire, puis mouillez-les avec une mire-poix et mettez-les sur le feu à casserole couverte. Préparez 8 grosses écrevisses, 14 grosses truffes, 8 crêtes de coq.

Faites-en un ragoût financière que vous saucerez à l'espagnole réduite au fumet de perdreau.

Faites une croustade en pain, de forme ovale.

Lorsque les perdreaux seront cuits, égouttez-les, dressez-les dans la croustade au milieu de laquelle vous placerez un cône en pain frit. Mettez une écrevisse entre chaque perdreau.

Faites huit attelets de crêtes et de truffes que vous placerez de manière qu'ils cachent les croupions des perdreaux.

Mettez six truffes en rocher au milieu des attelets.

L. H.

Perdreaux des gourmets.

Choisissez deux ou trois perdreaux bien dodus, plumez-les, videz-les, flambez-les, puis introduisez dans l'intérieur de chaque perdreau un beau morceau de foie gras frais et une ou deux belles truffes. Cousez l'ouverture de vos perdreaux, troussez-les, enveloppez-les d'un fine barde de lard, et rangez-les dans une casserole les contenant aussi serrés que possible, ajoutez un morceau de beurre et une forte cuillerée de madère, sel et poivre; couvrez hermétiquement et faites braiser à feu doux une heure environ. La cuisson terminée, retirez les perdreaux et laissez refroidir au moins douze heures.

D'autre part, vous aurez préparé une gelée comme suit : Prenez 250 gr. de gîte à la noix de bœu, 250 gr. de jarret de veau, 50 gr. de couenne de lard, un demi-pied de veau moyen blanchi, un abatis de volaille, trois carottes moyennes, trois oignons moyens, un petit bouquet garni, un décilitre de vin blanc sec, un litre de bouillon de volaille ou de veau, 10 gr. de sel. Foncez une casserole avec des bardes de lard, étalez dessus les oignons coupés en rouelles, puis les carottes coupées de la même façon, puis le bœuf, le jarret de veau et l'abatis; couvrez la casserole et mettez sur un feu un peu vif pour faire « suer » et « pincer », c'est-à-dire brunir légèrement, ce qui donne au jus une couleur ambrée ; cela demande environ un quart d'heure ; le point est atteint quand une odeur de suc caramélisé s'échappe de la casserole ; ajoutez alors le vin blanc, le bouillon et le sel. Portez à ébullition, écumez, puis ajoutez le pied de veau et le bouquet ; couvrez et mettez à feu doux pour avoir une ébullition imperceptible pendant cinq à six heures. Passez le jus. Mettez dans la casserole deux blancs d'œufs et leurs coquilles écrasées, 50 gr. de maigre de bœuf haché grossièrement, un demi-verre à madère de vin de madère, le jus d'un quart de citron, une dizaine de grains de poivre, trois feuilles d'estragon, une branche de persil. Ajoutez le jus passé, portez à ébullition ; après deux ou trois minutes, retirez du feu et laissez mijoter quelques instants, puis passez dans un torchon préalablement mouillé, et laissez prendre la gelée.

Découpez les perdreaux au moment de servir, dressez-les sur un plat en les entourant du foie gras et des truffes ; décorez le plat avec des croûtons de gelée et de la gelée hachée, et dégustez.

Deux perdreaux suffisent pour six personnes.

Bretagne et Vendée.

Perdreaux à la Normande (pour 3 personnes).

Faites blanchir un beau chou nantais avec une demi-livre de lard de poitrine salé ; mettre les choux et lard dans une casserole à part avec un oignon piqué de deux clous de gifofle, une carotte, un bouquet garni. Faire cuire un perdreau bien lardé à moitié, l'ajouter ensuite au chou ; laisser cuire pendant vingt minutes. Servir autour quelques pommes de terre cuites à l'eau et servir.

Mme Pelle, Lamballe.

Perdreaux à l'orange.

Après avoir plumé, flambé et vidé trois jeunes perdreaux, mettez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre à prendre couleur avec sel, poivre. Ajoutez un bon jus dégraissé que vous avez fait la veille, laissez cuire à feu doux une heure. Ajoutez avant de servir quelques gouttes de jus de citron et d'orange ; ne laissez plus bouillir.

Enlevez le zeste en longueur sur trois citrons et trois oranges que vous découpez en fine julienne, mettez-les à l'eau bouillante, et laissez cuire en veillant à ce qu'il ne soit ni trop cuit ni pas assez, mais juste à point ; égouttez ces deux juliennes de zeste à part sur un linge propre ; épluchez les quartiers d'oranges sans les abîmer.

Découpez chaque perdreau en cinq morceaux, dressez-les en buisson dans un plat rond, la sauce par-dessus, les quartiers d'oranges autour ; recouvrir les perdreaux des deux juliennes, et votre plat a l'aspect d'être recouvert de paille.

Faire le jus avec un jarret de veau d'une livre, carottes, oignons, persil, sel et poivre ; laissez cuire six heures.

Petite Mère.

Perdreau aux pommes.

Un perdreau, entourer d'une bande de lard. Dans une casserole faire fondre un bon morceau de beurre. Lorsque le beurre est bien chaud, y mettre le perdreau. Assaisonnez de poivre et de sel. Lorsqu'il est un peu roussi, y ajouter trois à quatre petits oignons, un bouquet garni ; le couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 45 minutes.

D'un autre côté, dans une casserole, vous faites cuire une marmelade de pommes que vous arrosez d'un bon verre de vin rouge et sucrez de deux bonnes cuillerées de sucre ; lorsque la purée est bien cuite et très fine, quelques minutes avant de servir, ôter le perdreau, et le maintenir au chaud. Mettre la purée de pommes dans le jus de la casserole du perdreau, remuez bien le tout. Dans un plat très chaud placez la marmelade sur laquelle vous aurez paré le perdreau, et servez.

MARIETTE.

Vingt minutes de cuisson serait suffisant pour qu'il soit moelleux.

Perdrix aux choux.

Prendre un bon chou pommé, le défaire entièrement feuilles par feuilles, le blanchir à l'eau bouillante et salée, égoutter à la passoire.

Prendre une perdrix pas trop dure, plumer, vider, flamber, saler, poivrer. Faire revenir à la casserole, d'une belle couleur bien dorée, en même temps qu'une demi-livre de petit salé, des oignons, quelques rondelles de carottes, chipolatas si l'on désire. Etendez sur une planche votre chou que vous refaites feuilles par feuilles, et remettez à peu près à la moitié votre perdrix que vous recouvrez ensuite du reste des choux. Ficelez pour faire prendre au chou sa forme primitive. Faites un roux dans la casserole où vous avez fait revenir votre perdrix, laissez cuire deux bonnes heures et servez entouré du lard, chipolatas, rondelles de carottes. Cuits ainsi, les choux et les perdrix conservent toute leur saveur et leur fumet, la perdrix se trouvant au milieu du chou. MARIE, Rennes.

Perdrix à la Mezléan.

Avoir deux ou trois belles perdrix. Couper têtes et cous puis vider ces perdrix, les flamber et en remplir les estomacs par une farce faite avec les foies, de la mie de pain et quelques truffes.

Coudre les ouvertures des cous et barder de lard.

Prendre alors une daubière et y mettre trois cuillerées de beurre fondu. Sur ce beurre disposer les perdrix et faire cuire lentement en ayant soin de tenir la daubière bien couverte afin que les perdrix cuisent au braisé (ne découvrir que pour retourner les perdrix et les arroser).

Lorsqu'elles sont dorées, verser un petit verre de bon cognac et continuer à mouiller de temps en temps avec de très petites quantités de bouillon (la cuisson doit durer environ 45 minutes).

Pendant ce temps, préparer la sauce comme suit :

Mettre à réduire dans une petite casserole un verre de vin blanc sec. Dans une autre petite casserole faire un roux, mouiller de bouillon, ajouter aromates, champignons, parures de truffes, olives débarrassées de leurs noyaux, et le vin blanc de la première petite casserole qui, maintenant, a perdu son âcreté.

Disposer les perdrix dans le plat de service; verser la sauce dans la daubière afin de la bien mélanger au

jus et reverser ce mélange sur les perdrix. Décorer le plat d'une couronne de croûtons frits alternant avec des demi-rondelles de citron. MAGDA.

Perdrix à la mode du Périgord.

Plumez, videz, flambez de grosses perdrix; remplissez l'estomac d'une farce faite de foies hachés, mie de pain et truffes fraîches. Recousez les ouvertures. Bardez chaque perdrix d'une barde de lard fin. Mettez dans une daubière deux ou trois cuillerées de beurre fondu et de saindoux. Sur ce beurre arrangez les perdrix, fermez la daubière et faites braiser lentement. N'ouvrez la daubière que pour retourner les perdrix et les arroser. Dès qu'elles commencent à dorer, mouillez d'un petit verre de bonne eau-de-vie. Mouillez encore de temps en temps et suivant besoin avec un peu de bouillon que vous jetez dans la daubière par petites quantités. Salez au milieu de la cuisson. Il faut compter environ trois quarts d'heure pour la cuisson complète. Pendant que les perdrix achèvent de cuire, faites réduire dans une petite casserole un verre de vin blanc sec avec de l'estragon haché, des échalotes hachées, une pointe d'ail. Lorsque le vin est réduit de moitié, ajoutez-y un petit roux; faites mijoter le tout ensemble en y ajoutant des parures de truffes hachées, quelques têtes de champignons et quelques olives dénoyautées. Versez cette sauce dans la daubière afin qu'elle s'imprègne du jus, versez sur les perdrix dans un plat creux et garnissez de croûtons frits.

Mme DAVID, Saint-Méen-le-Grand.

LE RAMIER

Ramier aux champignons.

Videz et flambez un ramier, mettez-le cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre que vous y aurez fait blondir; sel, poivre, un bouquet de persil et thym, et une quinzaine de petits oignons. Laissez cuire à feu doux pendant une heure et demie, ayant bien soin que les petits oignons restent entiers. D'autre part, mettez roussir dans une casserole un énorme morceau de beurre, jetez-y un kilog environ de champignons frais cueillis (cèpes, chanterelles, petits roses, etc.) dont vous avez

enlevé la peau et gratté légèrement les tubes et les lames pour enlever la terre ou la mousse qui pourrait y adhérer. Faites cuire à feu très doux, avec persil et ail en grande proportion, sel, poivre. A mi-cuisson, versez un peu d'huile d'olive. Quand tout est à point, versez vos champignons dans un plat creux, posez dessus le ramier et garnissez en couronne avec les petits oignons dorés.

N. B. — Ne pas laver les champignons, les nettoyer à la pointe du couteau, et surtout ne pas les mettre à cuire à l'eau avant de s'en servir, ils perdraient tout leur arôme et tout leur parfum.

Mère-Grand,
Chevalier du Mérite agricole.

LE PIGEON

Pigeons au basilic.

Choisissez de jeunes pigeons; on en compte un pour deux personnes. Plumez, flambez et videz vos pigeons en réservant les foies et les cœurs. Faites une farce avec un peu de mie de pain trempée dans du lait, un morceau de beurre, sel, poivre et feuilles de basilic hachées finement, les foies et les cœurs également hachés. La quantité de basilic dépend évidemment de la quantité de pigeons à farcir, une bonne pincée par pigeon. Emplissez l'intérieur des pigeons avec cette farce, recousez et mettez à cuire, deux heures environ, dans de l'eau assaisonnée comme pour un pot-au-feu, et avec les cous, les ailes et les pattes des pigeons que vous avez coupés, en donnant au pigeon, autant que possible, une forme bien ronde. Une fois cuits, passez-les dans une pâte à frire pas trop claire et faites frire à grand bain dans la friture bien chaude. Quand ils sont bien dorés, retirez les pigeons et servez, entourés de persil frisé. La cuisson des pigeons fait un excellent potage. *Une Granvillaise.*

Pigeons à la Normande.

Procurez-vous deux pigeons, jeunes et bien en chair. Videz-les et troussez-les. Faites fondre un bon morceau de beurre et déposez les pigeons dans une sauteuse où vous les laissez revenir pendant quelques minutes sur feu doux.

Lorsqu'ils seront bien revenus, vous ajouterez la valeur d'un demi-litre de bouillon et un grand verre de vin blanc. Salez, poivrez et mettez aussi un peu de thym et de laurier.

Prenez alors 500 grammes de champignons et une douzaine d'oignons. Epluchez-les et faites-les blanchir en les jetant dans l'eau bouillante. Lorsqu'ils seront blanchis, disposez-les autour des pigeons et laissez mijoter doucement le tout, durant 50 à 60 minutes, en couvrant.

Lorsque la cuisson sera terminée, retirez les pigeons de la sauteuse, découpez-les, dressez-les sur un plat et tenez au chaud.

D'autre part, remettez le jus de cuisson au feu pour le faire réduire. Délayez deux jaunes d'œufs dans deux cuillerées de crème, et mêlez à la sauce qui ne doit plus bouillir. Passez la sauce au tamis et recouvrez-en les pigeons.

Mme Duchemin, Dinan.

Côtelettes de pigeons.

Couper chaque pigeon en quatre, enlever la tête et le cou; désosser en ayant soin d'enlever la peau, sans la déchirer. Hacher la chair du pigeon, y mélanger du pâté de foie gras et des truffes. Avec ce hachis, remplir les morceaux de peaux, et leur donner la forme de petites côtelettes que l'on coud. Les faire cuire dans du beurre sur feu doux, et, quand elles sont bien dorées, y ajouter le jus que l'on aura fait avec les os des pigeons. Servir avec une sauce Soubise autour.

Un Sphinx.





LE GIBIER A POILS

LE LIÈVRE

Lièvre à la casserole.

Foncez la casserole de lard, couchez le lièvre en rond sur le lard (laissez la tête, mais ôtez le plus possible de grands os lorsqu'il est cuit). Recouvrir le lièvre de lard très mince, ajouter 3 oignons entiers, 3 carottes, 1 bouquet de persil, 2 verres de bon bouillon, 1 verre de bon vin rouge, 2 cuillerées de vinaigre, quatre épices, muscade, 1 petit verre de fine champagne.

Mettre le foie à cuire sur le lièvre. Quand il est bien cuit, le hacher très fin, le mettre avec le sang du lièvre (ou de volaille si le lièvre n'en a pas), mélanger le tout.

Mettre sur le feu vers 9 heures ou 10 heures pour le soir 6 heures; couvrir la casserole, laisser cuire à *petit feu* toujours *mijotant.*

Pendant la cuisson, retourner le lièvre pour qu'il cuise également.

Excellent froid avec une gelée.

Tante TANANE.

Lièvre à la crème (pour 6 personnes).

On prend le râble d'un beau lièvre, on le pique avec du lard : le mettre dans une lèchefrite, le saler, ajouter un bon morceau de beurre fondu, le faire cuire dans le four pendant une demi-heure en l'arrosant avec son jus. Verser

deux verres de crème, finir de le cuire pendant un quart d'heure en l'arrosant de cette crème, le dresser et le servir en le faisant accompagner d'une saucière garnie de la sauce préparée en versant dans la lèchefrite un verre de bouillon ou de jus, puis faites cuire en tournant avec la cuillère jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Mlle Marie MENEZ.

Lièvre mariné à la broche.

Dépouillez un lièvre et videz-le; ôtez une seconde peau sur les filets et les cuisses; piquez-le de menu lard, faites mariner avec vinaigre, sel, poivre, quelques oignons hachés très finement, thym, persil, laurier, un morceau de beurre manié de farine; faites tiédir la marinade et mettez-y le lièvre pendant deux heures. Faites cuire à la broche en l'arrosant de sa marinade.

Le rôti à point, passez la sauce au tamis et servez-la dans une saucière.

Nota. — On pourrait servir une purée de châtaignes à part.

JÉPALSOU, Dinan-Ouest.

Lièvre Royal.

Voici la formule qui me fut donnée par un des plus fins gourmets que j'aie eu l'honneur de servir dans ma maison de Paris : M. Adrien Hébrard, Directeur du journal *Le Temps,* qui la tenait lui-même de M. Spuller, l'homme politique bien connu.

Ayez un lièvre bien tendre, dépouillez-le, videz-le et hachez très finement le foie avec 200 gr. de chair à saucisse, sel, poivre, 50 gr. de beurre, 3 cuillerées du sang de la bête et 1 cuillerée à soupe de ciboulettes hachées. Mélangez bien le tout et fourrez-en le ventre et la carcasse du lièvre. Cousez celui-ci, placez-le sur le dos dans une daubière, enveloppez-le de bardes de lard et faites-le dorer au beurre avec 1 carotte coupée en quatre, 3 gros oignons, 4 clous de girofle, 20 gousses d'ail, 30 échalotes et un bouquet garni. Quand le tout est de belle nuance blond pâle, faites flamber avec un verre à Madère de bonne eau-de-vie. La flamme éteinte, mouillez d'une bouteille de Chambertin et de 20 centilitres de bon vinaigre de vin rouge. Cuisez lentement pendant trois heures en arrosant souvent. Reti-

rez le lièvre alors, enlevez le jus et replacez celui-là dans la daubière très propre. Passez le jus dessus et préparez le hachis suivant :

12 gousses d'ail, 20 échalotes hachées séparément et finement; ajoutez les poumons et le cœur et rendez le tout bien homogène, ce qui doit en faire un hachis succulent.

Passez en ce moment au tamis fin les ingrédients cuits lors de la première opération, réunissez le tout et remettez au feu pour une nouvelle cuisson d'une heure avec arrosages fréquents. Vingt minutes avant de servir, liez la sauce avec le sang restant et non encore employé, ce qui doit la rendre onctueuse et d'un arôme d'une finesse pénétrante.

Placez le lièvre — dont la chair est alors suffisamment moelleuse pour être servie à la cuiller, — sur un plat long, arrosez-le de la sauce et servez bouillant.

Réussi, ce mets est vraiment royal et d'une saveur incomparable.

Lièvre à la Royale.

Prendre un gros lièvre de préférence.

1° Après l'avoir dépouillé, le vider en ayant soin de recueillir le plus de sang possible dans un bol contenant une cuillerée de vinaigre afin d'éviter la coagulation.

2° Faire une farce avec le foie, 200 gr. de lard, 250 gr. de chair à saucisse, une gousse d'ail, quelques échalotes, poivre, sel, quatre épices, y incorporer un œuf (jaune et blanc).

3° Garnir l'intérieur du lièvre de cette farce et coudre à points rapprochés.

4° Entourer le lièvre de bardes de lard, ficeler en donnant au lièvre la forme du récipient servant à la cuisson.

5° Ainsi préparé, le placer dans une braisière avec quelques tranches de carottes à jus, un oignon et un bouquet garni (persil, laurier, thym).

6° Au début faire cuire à feu vif (braise dessus et dessous), puis laisser mijoter jusqu'à la fin de la cuisson nécessitant 5 ou 6 heures, selon la grosseur du lièvre.

7° Ajouter pendant la cuisson un demi-litre environ de vin blanc (sec).

8° Une heure avant de retirer du feu, lier la sauce avec une cuillerée de farine, peu après y incorporer le sang en le délayant avec la sauce.

9° Un quart d'heure avant de servir, ajouter un verre à liqueur de cognac.

10° Au moment de servir, débrider et couler la sauce.

Autant que possible, préparer le lièvre un ou deux jours avant la cuisson, l'aromatiser avec persil, laurier, thym, épices et recouvrir le plat.

Mlle Madeleine Gouzer, Saint-Nazaire (Loire-Inf.).

Civet de lièvre à la Charles IX.

Dépouillez votre lièvre, réservez-en le sang, taillez-le en morceaux d'égale grosseur, taillez en gros dés de la poitrine de porc frais et faites revenir ensemble dans une casserole sur un feu vif. Quand tout a pris couleur, saupoudrez de farine, laissez revenir et mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon chaud.

Assaisonnez de sel, poivre, forte pincée de quatre épices, bouquet garni et gousse d'ail, puis incorporez successivement dans le civet : 12 poires tapées, 12 beaux pruneaux, 12 champignons tournés, 12 petits oignons blancs, 12 beaux marrons grillés et épluchés, quelques lames de truffes.

Un quart d'heure avant de servir ce civet, qu'il ne faudra pas dégraisser, écrasez le foie du lièvre, mêlez-le au sang mis en réserve, délayez le tout avec un verre de vin rouge dans une casserole, et avec cet appareil, liez la sauce qui, dès lors, ne doit plus bouillir (cuisson du civet : deux heures et demie).

Un cuisinier de Redon.

Civet de lièvre aux cèpes du Châtelet.

Dépouillez et découpez un lièvre en réservant le foie et le sang si possible avec un filet de vinaigre. Préparez votre garniture : une demi-livre lard de poitrine préalablement blanchi et coupé en gros dés, ainsi qu'une vingtaine de petits oignons réguliers et un bouquet garni, persil, thym, laurier, une pointe ail et les queues de quelques cèpes coupées en morceaux.

Faites revenir vos lardons très blonds ainsi que vos petits oignons et vos queues de cèpes; égouttez; plongez alors dans votre plat à sauter dans la graisse des lardons augmentée d'un peu de beurre, vos morceaux de lièvre que vous ferez vivement colorer et que vous lierez avec deux

cuillerées de farine. Mouillez ensuite moitié eau et vin rouge très vieux; ajoutez bouquet garni, pointe d'ail et donnez l'ébullition pendant deux heures et lentement. A moitié de la cuisson (c'est-à-dire une heure) ajoutez à votre civet de lièvre les lardons, petits oignons et queues de cèpes.

D'autre part, préparez vos croûtons; taillez vos croûtons de pain en cœur et faites-les dorer; garnissez-les avec le foie haché très fin, un peu de lard, assaisonnez. Coupez vos têtes de cèpes uniformément et faites-les revenir à l'huile avec un peu d'ail et sel. Liez votre civet avec le sang, dressez en plat creux et décorez de croûtons. Flambez en servant avec du cognac.

Maman PAULE, Saint-Brieuc.

Râble de lièvre Poitevine.

Prendre le râble d'un lièvre, le larder et le mettre dans une petite marinade composée d'un demi-litre de bon vin blanc, deux verres de vinaigre, deux carottes et deux oignons émincés, un peu de sel, 25 grammes de poivre en grains et un bon bouquet garni. Laissez mariner huit jours en ayant soin de le retourner tous les jours. Après les huit jours de marinade, faites rôtir votre râble de lièvre à point avec 100 gr de beurre. Préparez d'autre part six fonds d'artichauts que vous ferez cuire à l'eau salée, et laisserez refroidir. Faites une purée de soissons bien beurrée. Garnissez vos fonds avec votre purée et faites gratiner au four doucement.

Sauce : Hachez bien menu trois échalotes, mettez-les dans le beurre qui a cuit votre lièvre, faites-les cuire; ajoutez trois verres de la marinade et laissez bouillir vingt minutes; délayez avec un petit verre à liqueur de fine champagne, une bonne cuillerée à bouche de gelée de coings que vous ajouterez à votre sauce, ainsi qu'une cuillère à café de fécule de pommes de terre délayée. Mettez votre râble sur un plat long, vos fonds d'artichauts autour; passez la sauce au-dessus et servez.

V. M., Luçon (Vendée).

Saucisses de lièvre.

Après avoir dépouillé le lièvre, le désosser. Hacher la viande par parties égales, avec du gras de lard, salez et

poivrez. Introduire ce hachis dans des boyaux de porc; les faire à la dimension qui convient.

Ces saucisses se mangent sur le gril ou peuvent être mises à fumer dans les grandes cheminées de campagne pendant une huitaine de jours, et se mangent aussi grillées, mais avec ce procédé elles se conservent plus longtemps.

Chasseresse Castelbriantaise.

LE LAPIN DE GARENNE

Lapin bourgeoise.

Vous désossez un lapin de garenne en conservant le plus possible intacts de grands morceaux. Dans une rouelle de veau prenez une quantité égale à la moitié du poids du lapin, et la couper en tranches peu épaisses. Vous taillez des rondelles de carottes assez larges et aussi minces que possible, vous coupez également des oignons en tranches très minces. Dans un gîte à pâté vous étendez au fond une couche de tranches de veau, vous salez et poivrez, vous mettez dessus une couche de rondelles de carottes et de rondelles d'oignons et en alternant ces rondelles. Salez et poivrez ainsi que pour chaque couche. Vous étendez une bonne épaisseur de morceaux de lapin, vous recommencez ensuite à mettre une couche de veau, une couche de carottes et oignons, une couche de lapin, et ainsi de suite jusqu'à ce que le gîte soit rempli. Mettez un bouquet garni, mouillez avec un verre de vin blanc, un petit verre de cognac et faites cuire au four comme pour un pâté.

P.-S. — On peut également faire cette recette en mettant les diverses couches dans un moule et en tassant fortemnt. Faites alors cuire au bain-marie.

DÉDÈNE.

Lapin de garenne aux cèpes (pour 8 personnes).

Un petit lapin de garenne; 150 gr. lard de poitrine; 6 à 8 beaux cèpes bien frais.

Beurre, farine, bouquet garni, 6 échalotes et oignons.

Dépouillez, videz votre lapin, coupez-le en 12 ou 15 morceaux; gardez le foie.

Coupez en lardons la poitrine et vos cèpes épluchés et coupés en gros dés. Dans une casserole mettez une bolée de cidre bien cuit, un bol de bouillon, votre bouquet; salez,

poivrez, faites bouillir dix minutes. Faites revenir votre lapin avec : beurre, un verre de cognac auquel vous mettez le feu, farinez vos morceaux, laissez-les roussir, mouillez avec votre bouillon, ajoutez vos lardons bien dorés et vos cèpes que vous avez fait revenir séparément.

Laissez bouillir un quart d'heure et mijoter trois quarts d'heure à une heure.

Pilez votre foie avec un peu de moutarde, un jaune d'œuf, un peu de vin blanc ou cidre et liez avec votre sauce seulement au moment de servir.

MACHELARD, à Paimpont.

Lapin de garenne exquis.

Lapin de garenne à servir froid ou chaud selon les besoins, grand avantage pour les maîtresses de maison :

Un lapin de garenne, 100 gr. de chair à saucisse, un morceau de crépine de porc, carottes, oignons, bouquet garni, deux fortes pincées de poudres fines, sel, poivre, beurre et fécule de pommes de terre, environ deux cuillrées à bouche.

Après avoir dépouillé et vidé le lapin, enlevez la tête et les pattes de devant. Retirer la chair des parties enlevées et mettre de côté les débris.

Désosser le râble et les cuisses du lapin, en ayant le soin de laisser aux pattes de derrière les deux os formant l'extrémité des pattes, ceci afin de pouvoir lui conserver sa forme.

Remplir le ventre du lapin avec la chair enlevée hachée avec le foie et le cœur auxquels on joint la chair à saucisse. Saler, poivrer ce hachis auquel on ajoute deux assez fortes pincées de poudres fines.

Reformer autant que possible le râble du lapin et pour ce faire recoudre le ventre et l'envelopper dans le morceau de crépine.

Faire un jus avec les os dégarnis de leur chair cuits dans du bouillon, y ajouter une grosse carotte, un gros oignon, un fort bouquet, sel, poivre.

Lorsque ce jus a pris goût par une cuisson de plus de deux heures, le passer et faire cuire dedans le lapin enveloppé dans sa crépine et passé préalablement au beurre afin de le dorer.

La sauce doit être liée une demi-heure avant de retirer du feu à l'aide d'une ou deux cuillerées de fécule de pomme de terre.

Cette préparation si simple et peu coûteuse donne un mets exquis et très fin, pouvant être servi en entrée chaude ou en viande froide entourée de sa gelée. Dans le dernier cas on devra mettre à cuire avec les os dépouillés un morceau de pied de veau. *Une amie de la cuisine fine.*

Lapin de garenne à la moutarde (Anjou).

Prenez un lapin de garenne vidé et paré. Couvrez tout le corps d'une légère couche de bonne moutarde. Mettez du beurre dans un plat, et sur le lapin, en plusieurs endroits. Faites rôtir une demi-heure (feu moyen), salez et poivrez, arrosez-le, tournez-le.

Pendant la cuisson, faites une sauce piquante ainsi composée : Prenez une petite casserole, mettez-y gros comme une grosse noix de beurre, lorsque le beurre crie, ajoutez-y deux cuillerées de farine; faites un roux, mouillez avec eau ou bouillon, mettez dans ce roux une gousse d'ail, un bouquet garni, thym, demi ou quart de feuille laurier, persil, sel, poivre, une demi-cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir vingt minutes.

Retirez le bouquet, ainsi que la gousse d'ail, et versez votre sauce sur le lapin avec laquelle vous l'arrosez. Laissez cuire avec le lapin.

On sert la sauce dans un plat avec le lapin.

E. Togib.

LE CHEVREUIL

Chevreuil sauce poivrade.

Prendre le morceau de chevreuil que l'on préfère, le larder; le piquage se fait avec de petits lardons de deux millimètres de côté et de quatre centimètres de longueur, introduits superficiellement par rangs serrés et croisés, à l'aiguille de quinze centimètres au plus de longueur. Le feu saisira le lard, le rissolera et son jus brûlant dorera la viande, l'arrosera assez, car arroser souvent une pièce qu'on veut rôtir empêche la viande de griller, le corps gras refroidissant. On compte une demi-heure de cuisson par kilogramme de viande. Après la cuisson on égoutte complètement la graisse de la lèchefrite, on déglace celle-ci avec un peu de vinaigre ou de vin blanc et citron; on ajoute un peu de crème aigre et on verse sur le chevreuil.

M. de Cran.



LES ROTS

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur, a dit un gastronome, et bien qu'elle paraisse paradoxale à première vue, cette assertion est absolument juste et vraie, ainsi que j'ai pu m'en convaincre dans ma longue carrière culinaire. En effet, pour réussir un rôti il faut non seulement beaucoup de soin, mais une science en quelque sorte innée.

En ce qui concerne le temps nécessaire à la cuisson des rôts, il est bien difficile de le préciser, d'autant plus qu'il dépend avant tout de la qualité des viandes. Seule une longue expérience peut aider en cette matière, et toutes les données ne sauraient être qu ds à-peu-près.

Si les marchandises sont de premier choix, de toute première qualité, on peut se guider sur les temps que j'indique plus loin, mais seulement pour les volailles et gibiers. Quand il s'agit des viandes de boucherie, aucune précision, même approximative, n'est plus possible, une chair pouvant être plus rassise ou plus épaisse qu'une autre du même poids.

Les meilleurs rôtis se font à la broche. Cette façon de les cuire est supérieure à toutes les autres dont aucune ne peut lui être mise en parallèle.

On trouve dans le commerce de petites broches que l'on chauffe au charbon de bois à l'aide d'une coquille qui les accompagne. Avec elles, en arrosant souvent, on obtient des rôtis merveilleux. Aussi, conseillerai-je aux ménagères

qui me liront d'en employer une de ce genre; elles en apprécieront bien vite toute la valeur.

Tout rôt a besoin d'être agrémenté d'un bouquet de cresson.

LE BŒUF

Contre-filet.

Sans os, 12 minutes au kilo; avec os, 17 minutes à la broche; au four 15 minutes. Le laisser reposer 20 minutes au chaud avant de le servir.

Filet.

Bardé ou piqué au lard fin taillé en allumettes épaisses, 20 minutes à la broche et 15 minutes au four.

Carré et longe.

Le carré et la longe exigent tous deux 25 minutes de cuisson au kilo.

LE VEAU

Carré de Veau.

Se rôtit à la broche 35 minutes en arrosant souvent. Le temps est donné toujours par kilo.

Observation. — Bien qu'il y ait quelques amateurs de ce mets, le carré de veau cuit dans son jus à la casserole lui est de tous points préférable.

Longe de Veau.

35 minutes au kilo. Se cuit plus généralement à la casserole dans son jus après avoir, au préalable, été étouffée au beurre.

C'est une pure merveille quand elle est réussie.

LE MOUTON

Carré.

35 minutes de cuisson au kilo. Le jus du carré lui sert d'accompagnement mais doit être un peu gras.

Selle.

Passez-lui trois bracelets de ficelle et rôtissez-la 15 minutes au kilo. Comme le carré, servez-la avec son jus.

Gigot.

Cuisson de 22 minutes au kilo.

Epaule.

Demande de 18 à 20 minutes de cuisson également au kilo.

LA VOLAILLE

Dindonneau.

Bardez-le et faites-le cuire une heure et demie pour un poids de 4 kilos environ.

Dindonneau truffé.

Comme pour la poularde truffée. 850 grammes de truffes en quartiers cuites au madère et farce à gratin de foie gras. La cuisson est de 25 minutes à la broche et de 20 seulement en cocotte, par kilo.

Caneton Nantais.

La cuisson est de 40 minutes pour un caneton du poids de 1 kil. 500. Veiller à ce que la peau soit bien croustillante.

Caneton de Rouen.

Pour une bête pesant 2 kil. 500 et bardée, donnez 30 minutes de cuisson.

Oie.

Pour ce palmipède jeune et du poids de 2 kil. 200 environ, donnez un heure et quart de cuisson.

Oie Nantaise.

Fourrez-la de 500 grammes de farce à gratin, de 18 beaux marrons cuits moelleux et de 12 petits boudins chipolatas et cuisez-la 2 heures. Servez-la avec son bon jus.

Oie rôtie farcie.

Eléments : Une oie de l'année bien en chair et grasse, un kilo de champignons de couche, une truffe moyenne, 100 gr. d'amande de coco ou 20 amandes ordinaires, deux verres de Madère, une livre de beurre, 1/2 zeste de

citron, persil, céleri, ail, thym, sel et poivre, 500 gr. de mie de pain rassis, chicorée frisée à volonté.

Faites d'abord votre farce qui doit être particulièrement goûtée et parfumée pour enlever ou atténuer le fumet de la chair et de la graisse d'oie.

Mettez sur la planche à hacher : 1 kilo de champignons de couche, une truffe moyenne, un morceau d'amande de coco ou, à défaut, vingt amandes ordinaires mondées, un bouquet de persil, une grosse pincée de feuilles de thym, deux gousses d'ail, la moitié d'un zeste de citron râpé, une branche tendre de céleri; hachez le tout ensemble.

Mettez dans une casserole 200 gr. de beurre frais; jetez-y votre hachis avant que le beurre n'ait bouilli, joignez sel et poivre, un verre de Madère et laissez mijoter jusqu'à la cuisson des champignons.

Ecrasez 500 gr. de mie de pain rassis dans une serviette, mettez par petites poignées en tournant avec une spatule pour bien mêler la farce. Quand le pain a bu toute la cuisson, retirez la casserole; emplissez votre volaille, bourrez-la fortement. Cousez l'ouverture du ventre et ficelez-la.

Pour la rôtir vous la mettez soit à la broche soit au four. De toute façon il faut qu'elle soit arrosée avec deux verres d'eau, un verre de madère, du beurre fondu, au moins toutes les dix minutes. La cuisson dépend du poids de l'oie. Tournez-la de tous côtés, faites-la dorer, enfoncez de temps en temps une aiguille pour laisser sortir la graisse, ne la saisissez pas par un feu trop ardent avant qu'elle ne soit presque cuite. Vous vous assurez de son état de cuisson en enfonçant une longue aiguille dans les cuisses et dans la poitrine; si l'aiguille revient facilement, activez le feu pour la faire dorer.

Au moment de servir, dégraissez la sauce.

Vous pouvez la servir seule sur un plat non garni ou la poser sur un lit de chicorée frisée blanchie à l'eau salée additionnée d'un peu de farine, ce qui enlève l'amertume de la chicorée. Vous arrosez alors le lit de chicorée avec la sauce dégraissée. JEANNE GUY.

Poularde.

Bridez-la, bardez-la et assaisonnez-la de sel fin intérieurement et extérieurement. La cuisson est d'environ 50 minutes par 1 kil. 500 de poids. Pour constater si elle est à point, renversez le jus de l'intérieur sur une assiette. S'il est blanc, vous pouvez la considérer comme suffisamment cuite.

Comme pour toute volaille, laissez-la reposer 5 minutes avant de la servir.

Poularde truffée.

Fourrez-la de 450 grammes de truffes fraîches cuites au madère et de 500 grammes de farce à gratin de foie gras, puis bardez-la. Faites cuire une heure et demie enveloppée de papier beurré.

Poulet Reine.

Cuisson de 40 minutes.

Poulet Grain.

30 minutes de cuisson.

LE GIBIER

Faisan.

Bridé et bardé de lard gras, 30 minutes de cuisson à la broche. Se dresse sur canapé garni de farce à gratin de gibier.

Faisan truffé.

Se prépare exactement comme la poularde. (Voir aux Volailles).

Bécasse.

Enlevez le gésier seulement, puis troussez-la en traversant les cuisses par le bec. Bardez-la et donnez de 18 à 20 minutes de cuisson selon la grosseur. Servez-la avec son jus gras à part, sur canapé garni de farce à gratin de gibier.

Bécassine.

Même préparation que pour la bécasse, mais seulement avec 10 minutes de cuisson.

Remarque. — Ces deux gibiers doivent être dégustés la chair un peu rose.

Caille.

Enrobez-la d'une barde de lard, cuisez-la 18 minutes si

elle est de bonne grosseur et dressez-la sur canapé farci de gratin de gibier. Servez-la son jus présenté à part.

Canard sauvage.

25 minutes suffisent pour le cuire à point.

Canard sauvage au Porto.

Cuisez-le au four 20 minutes. D'autre part, faites flamber dans une sauteuse un verre de porto rouge. La flamme éteinte, ajoutez autant de fine glace de veau et réduisez d'un quart. Mettez alors la sauteuse à feu vif, ajoutez 200 grammes de beurre en parcelles et laissez la cuisson ardente lier ce jus. Découpez le canard, les ailes en aiguillettes fines, versez dessus la sauce et un jus de citron et servez bien chaud.

Sarcelle.

Même procédé que pour le canard, mais avec seulement 15 minutes de cuisson.

Ortolans.

Humectez d'eau froide un plat d'argent et placez dessus vos ortolans. Salez-les et poussez au four tels quels. Cinq minutes de cuisson suffisent quand ils sont beaux. Servez-les aussitôt sortis du four.

Remarque. — L'eau du plat est simplement destinée à empêcher la graisse de fondre par trop.

Perdreau.

Bridez-le, bardez-le de lard gras, salez-le et faites-le cuire 20 minutes à la broche. Servez-le sur canapé garni de farce à gratin de gibier et son jus à part.

Perdreau truffé.

120 grammes de farce à gratin de foie gras, 90 grammes de truffes en petits quartiers. Cuisson de 35 à 40 minutes. Se sert avec à part une sauce Périgueux et son jus.

VENAISON

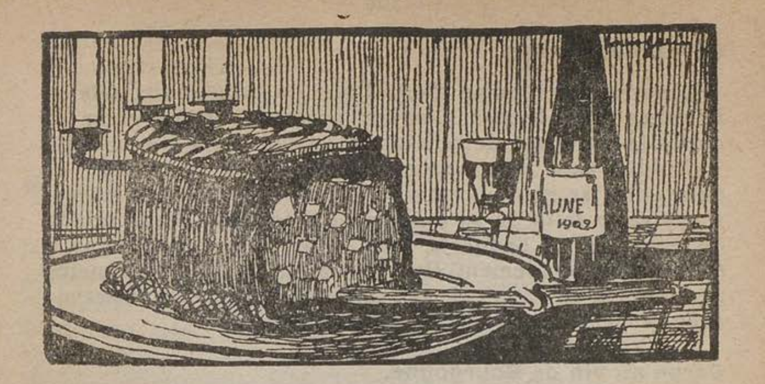
Gigot de Chevreuil.

Piquez-le de lard fin, ficelez-le et mettez-le au four à raison de 15 minutes par kilo de poids.

Selle de Chevreuil.

Piquez-la de lard fin et cuisez-la à la moyenne de 15 minutes par kilo.





LES PLATS FROIDS

Voici donc la deuxième partie de la Cuisine : la Froide après la Bouillante, car, ainsi que je l'ai dit au cours de la Préface, pour moi, la Tiède n'existe pas.

C'est dans cette partie tout particulièrement qu'avec du goût, de la persévérance, l'amour de sa profession. on peut acquérir les qualités d'un véritable artiste.

Aujourd'hui surtout que la cuisine ne comporte plus le faste du siècle écoulé, il faut, plus que jamais, s'évertuer à faire bon, autrement dit, s'appliquer à préparer des fonds succulents, frais, onctueux, des gelées d'une finesse extrême rappelant, sans qu'on puisse s'y méprendre, la saveur des ingrédients divers entrant dans leur préparation et servant à leur dénomination propre.

Les chairs de premier choix, une cuisson conduite avec art, voilà tout le secret de la partie du Froid.

POISSONS ET CRUSTACÉS

Anguille au vin blanc.

Cuisez l'anguille découpée en tronçons dans un court-bouillon composé, par moitié, de fumet de poisson et de vin blanc et laissez-la refroidir dans sa cuisson. Faites la gelée du court-bouillon. Dressez alors les tronçons dans un plat creux et enfouissez-les dans la gelée. Servez accompagné de mayonnaise au cutchup à part.

Carpe Bourgeoise.

Couvrez votre carpe d'une farce de broche aux ciboulettes et fines herbes hachées, posez-la sur le ventre et cuisez-la au fumet de poisson et au vin blanc par moitié. Refroidie dans sa cuisson, dressez-la sur le ventre et enlevez-lui sa robe. Lustrez-la copieusement d'une savoureuse gelée faite de sa cuisson et entourz-la d'une salade de légumes en bouquets, c'est-à-dire dont chacun aura été préparé séparément. Couronnez cette salade de tomates émincées et de lames de concombres intercalées et servez avec, à part, une mayonnaise au cutchup.

Carpe au vin de Bourgogne.

Mettez au fond d'une poissonnière carottes et oignons emincés, céleri, six gousses d'ail, six échalotes, un bouquet garni et une cuillerée de poivre en grains. Sur ce lit d'ingrédients, étendez, posée sur la grille, la carpe farcie comme celle à la Bourgeoise, mouillez-la de moitié de fumet de poisson et de moitié de Pomard, et cuisez-la en l'arrosant souvent. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis dressez-la sur un plat creux et enfouissez-la dans la gelée faite de la susdite cuisson. Ce mets se sert avec, à part, une mayonnaise au cutchup.

Langouste à la Russe.

Fixez, dans toute sa longueur, la langouste sur une planchette, cuisez-la au court-bouillon et laissez-la refroidir. Après avoir enlevé la chair de la queue en détachant les membranes de dessous, escalopez-la en tranches régulières que vous placez sur un plat et nappez de sauce mayonnaise additionnée de deux décilitres de gelée de poisson pour cinq de sauce. Placez sur chaque escalope et sur le bord une belle lame de truffe que vous nappez de gelée pour la lustrer. Pour ce travail, il est essentiel que la gelée soit en huile et de faire vite pour qu'elle ne prenne pas davantage. Avec du pain, faites alors un coin que vous évidez un peu, et sur le centre duquel vous posez, obliquement, la tête de la langouste. Sur cette tête, d'une extrémité à l'autre, rangez les escalopes surmontées des truffes. Garnissez le coin de feuilles de laitue et le tour de la langouste de salade de légumes liée à la mayonnaise. Placez ensuite entre les escalopes de petites tomates farcies de même garniture et encadrez-les d'une

couronne de gelée hachée. Servez, avec à part une sauce mayonnaise au cutchup.

Nota. — Le homard peut se dresser de la même façon.

Rougets à l'Orientale.

Ciselez-les profondément, salez-les, poivrez-les et faites-les dorer, à l'huile chaude, avec, pour deux rougets, une gousse d'ail hachée, trois tomates émondées, épépinées et concassées. Ajoutez alors un verre à liqueur de vin blanc sec, une pincée de safran, sel, poivre pour assaisonnement de haut goût, couvrez et cuisez lentement de 15 à 20 minutes, selon la grosseur. Dressez les rougets sur un plat creux et servez-les, quand ils sont très froids, avec une couronne de citrons en demi-lames.

Saumon.

Cuisez une tranche dite Darne au court-bouillon, laissez-la refroidir dans la cuisson, enlevez-en la peau et dressez-la, sur une serviette blanche, dans un plat approprié. Entourez-la alors de cœurs de laitues taillées en quatre, d'œufs durs coupés en deux et de quartiers de tomates. Mélangées, ces couleurs font un plat appétissant. Servez avec, à part, une sauce mayonnaise ou une sauce française. (Voir aux sauces froides.)

Saumon à la Chartres.

Cuisez au court-bouillon une darne de saumon, laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis enlevez la peau et l'arête. Dressez la darne sur un plat que vous entourez de lames de homard prises dans la queue, d'œufs pochés décorés de feuille d'estragon blanchies et lustrées de gelée, et de tout petits fonds d'artichauts garnis de salade de légumes. Encadrez le tout d'une couronne de lames de tomates et servez avec, à part, une sauce mayonnaise ou une sauce gribiche.

Nota. — Un petit saumon entier dressé de cette façon et lustré de gelée de poisson est un mets royal. On le décore généralement de feuilles d'estragon.

Salade de Saumon Doria.

Ciselez deux laitues, ajoutez-leur sel, poivre, huile, vinaigre et dressez-les, en forme de saucisson, sur un plat long. Disposz symétriquement au-dessus du saumon effeuillé froid, placez autour des demi-œufs durs, de petits monticules de salade de légume et, à chaque bout, un buisson de queues d'écrevisses ou de crevettes. Saucez largement de gribiche et entourez le tout de tomates émincées.

Truite saumonée.

Se prépare comme le saumon.

Truite saumonée Bellevue.

Farcissez votre truite et cuisez-la, sur le ventre, dans un court-bouillon. Refroidie, dépouillez-la de sa robe et décorez-la aux truffes et feuilles d'estragon. Lustrez-la ensuite de gelée de poisson et garnissez-en le tour comme le saumon à la Chartres. Servez-la avec sauce mayonnaise à part.

Truite saumonée à la Française.

Farcissez votre poisson de bonne farce de brochet aux fines herbes et cuisez-la dans un court-bouillon au vin de Champagne. Quand il est froid, dérobez-le et dressez-le, sur le ventre, sur un petit tampon de semoule cuite au lait et mesurant 5 centimètres de hauteur. Cannelez-le alors autour à l'aide d'un couteau d'office, lustrez-le de la gelée de cuisson et piquez-le, de la tête à la queue, de belles crevettes roses dont vous aurez, au préalable, décortiqué les queues. Garnissez-le enfin, comme le saumon à la Chartres et servez-le avec, à part, une sauce française froide.

Truite saumonée au vin rouge.

Faites cuire la truite dans un court-bouillon au vin rouge, laissez-la refroidir dans sa cuisson, dépouillez-la de sa robe, mais ne la décorez pas. Préparez la gelée avec sa cuisson, lustrez-en la et garnissez-la de fonds d'artichauts remplis de salade de légumes. Cette truite se sert accompagnée, à part, d'une mayonnaise.

VIANDE DE BOUCHERIE

Aloyau à l'Ancienne.

Piquez de lard gras et de part en part votre chair, ficelez-la et faites-la dorer au beurre. Ajoutez-lui alors carottes, oignons émincés dorés au beurre, un bouquet garni, 6 gousses d'ail, 12 échalotes émincées et — par 2 kilos de viande — 3 décilitres d'eau-de-vie. Flambez bien, éteignez la flamme par 5 décilitres de bon madère, couvrez de bouillon de bœuf et de 3 pieds de veau blanchis. Additionnez de 4 tomates fraîches écrasées et cuisez au four pendant 5 heures en arrosant souvent. Placez alors l'aloyau dans une terrine, dégraissez le jus, passez-le dessus et recuisez au four durant une heure. Laissez refroidir tel quel. Le jus doit s'être transformé en une succulente gelée.

Daube.

Préparez-la exactement comme la chaude et laissez-la se refroidir dans sa cuisson, dans sa terrine, pour la servir telle quelle.

Bœuf à la Mode.

Même procédé que pour le chaud. Se sert dans une terrine où il a refroidi. Accompagné d'une boisson fraîche l'été, c'est un mets délicieux.

La Charpie.

Cuisez lentement, dans son jus, avec carottes, oignons et bouquet garni, 1 kil. 500 de noix de veau parée de ses graisses. Donnez à la cuisson, qui doit durer une bonne heure, vos soins les plus assidus. Effilochez alors la chair en charpie et replacez-la dans une terrine de porcelaine en la couvrant de son jus converti à cet instant en une merveilleuse gelée. Cuisez au four pendant deux heures en ayant soin de remplacer par de la gelée de veau le jus qui se réduit au fur et à mesure et la chair devant constamment baigner complètement. Laissez refroidir tranquillement dans la terrine retirée du four et servez la charpie très fraîche.

Pâté de Veau et de Jambon.

Pilez 500 grammes de lard gras frais avec 500 grammes de lard maigre, sel et poivre. Ajoutez 150 grammes de jambon maigre en petits dés. D'autre part, foncez un moule ovale cannelé de pâte ordinaire, tapissez l'intérieur de bandes de lard, placez une couche de farce — le tiers environ — au fond, couvrez-en la surface de lames de jambon rose et répétez trois fois cette opération, en terminant par de la farce. Enveloppez celle-ci de bardes de lard, fermez avec un couvercle de pâte, pincez les rebords, dorez aux jaunes d'œufs et cuisez au four trois quarts d'heure de couleur blonde et bien croustillante. Quand le pâté est froid, coulez dedans de la gelée au madère.

Petit pâté exquis.

Une livre de veau, une livre de gras de lard dont on enlèvera la couenne, deux échalotes, une branche de persil. Hachez le tout très fin, salez, poivrez. Beurrez légèrement le fond d'un gite, déposez-y la couenne. Mettez la moitié de votre hachis. Couvrez la surface d'une tranche de lard fumé, finissez d'emplir et recouvrez le dessus d'une barde de lard et de quelques feuilles de laurier.

Faites cuire deux heures au four, retirez et arrosez d'une cuillerée de cognac. Laissez refroidir.

MARGUERITE.

Pâté de foie de Porc.

Blanchissez et hachez finement : 1 kilo de foie de porc blond; 4 kilos de lard frais mou, non fondant; 2 oignons, 6 échalotes, un peu de thym (une prise); ajoutez 100 gr. de sel fin; 10 gr. de poivre; 10 gr. d'épices fines; 200 gr. de farine tamisée et 10 œufs entiers.

Maniez bien le tout pour en former une pâte compacte. Garnissez de bardes de lard l'intérieur des terrines dites à pâté de foie. Emplissez celles-ci avec le hachis; pressez avec la main; couvrez-les de bardes de lard, puis de leur couvercle.

Mettez au four; cuisez et laissez-les refroidir avec une planchette dessus et un poids pour compresser le tout légèrement.

Pâté de tête de porc.

Prendre une tête de porc (ou demie), la faire fendre et diviser en quatre morceaux que vous salerez dans un pot pendant quelques jours.

La laver, la mettre en cuisson avec une bonne garniture : 2 carottes, 2 oignons piqués de clous de girofle et un gros bouquet de « sauge », thym, une feuille de laurier et persil. Quand les morceaux sont cuits, environ 2 heures et demie (condition essentielle : qu'elle soit bien recouverte d'eau de cuisson), la retirer, désosser, passer ensuite une lame de couteau sous la couenne pour détacher celle-ci que l'on mettra de côté. Hacher grossièrement les chairs, assaisonner de sel, poivre, muscade râpée, quatre épices. Mettre la couenne dans un saladier, bien disposée dans le fond, en laissant dépasser les rebords. Mettre dans le milieu votre pâté de chairs et rabattre les couennes qui débordaient; couvrir avec une assiette renversée ou sous tasse, moins grande que le saladier. Ajoutez un poids en fonte ou grosse pierre propre, afin de charger le tout que l'on met à refroidir. Le lendemain, retourner votre saladier.

Une Rennaise, à Granville.

Rillettes de Porc.

Supprimez les os et la couenne d'une poitrine de porc frais d'environ deux kilos. Coupez cette chair en dés. D'autre part, mettez à chauffer, dans une casserole, 30 gr. de saindoux. Quand celui-ci est bien chaud, placez la chair dessus, faites-la revenir de couleur blonde, puis ajoutez un verre d'eau et faites fondre à feu doux. Dès que la graisse esi limpide, versez le tout dans une passoire, laissez égoutter, hachez très fin, additionnez de la graisse bien claire, de 50 grammes de sel, 5 de poivre et 5 de piment, et remplissez-en les pots que vous devez couvrir de saindoux.

Rillettes à la mode d'Angers.

Prendre de la chair de porc frais, autant de gras que de maigre; coupez en grosses bouchées et mettez dans une casserole, avec un verre d'eau par livre de viande, sel et poivre en quantité suffisante.

Faire cuire environ une heure, puis retirer les morceaux avec l'écumoire et hacher aussi finement que possible :

remettre le hachis dans la même cuisson, et laisser mijoter *plusieurs heures* sur le coin du fourneau, en remuant de temps en temps.

On reconnaît que la cuisson est terminée quand toute l'eau étant évaporée, la graisse remonte transparente à la surface. Mettre alors dans de *petits* pots de grès, en ayant soin de mettre au-dessus une cuillerée de cette graisse liquide; laissez refroidir. Le lendemain, recouvrez chaque pot d'un rond de papier blanc, adhérent à la graisse, puis d'un parchemin ou d'un couvercle fermant bien hermétiquement.

Cette préparation se conserve très longtemps, mais quand un pot est entamé il faut le consommer en une quinzaine de jours. Voilà pourquoi il vaut mieux employer plusieurs petits pots qu'un grand.

Les rillettes se mangent en tartinees et sont précieuses pour le goûter des enfants en hiver.

Une grand'mère, à Saint-Pierre-Quiberon.

Rillettes Sartholses.

Prendre 4 à 5 livres de lard frais, de préférence dans le filet ou les côtes, gras et maigre. Enlevez la couenne. Coupez en gros dés et mettre dans un récipient en fonte (marmite ou cocotte), arroser d'un verre d'eau au maximum, si vous avez de la panne l'eau n'est même pas nécessaire et les rillettes n'en seront que plus fermes. Mettre une grosse poignée de sel gris, 2 ou 3 pincées de poivre, 2 ou 3 clous de girofle, un petit bouquet composé d'un peu de persil et d'un rien de laurier et de thym.

Cuire cinq à six heures à feu *très doux* (les rillettes doivent tout juste frissonner) et remuer de temps à autre avec une cuillère en bois pour qu'elles ne s'attachent pas. Retirez les os quand ils se détachent d'eux-mêmes, et, à ce moment, écraser les rillettes avec une grosse spatule en bois ou, à défaut, avec une cuillère à potage. Pour qu'elles soient bien écrasées, il ne faut plus trouver un seul morceau de viande, gras et maigre doivent être amalgamés.

Remettre sur le feu environ 1/4 d'heure; quand elles bouent à nouveau, les tremper dans des pots de porcelaine ou de grès. Laissez refroidir et, le lendemain, couvrez vos pots avec du papier de journal et ficelez-les. Avoir soin, en lee trempant, de les couvrir d'un centimètre de leur graisse

pour leur conservation ; ellees se conserveront d'autant mieux qu'elles seront plus cuites.

On sert les rillettes en permanence sur les tables sarthoises comme on sert le beurre en Bretagne.

MARIANNE.

La terrinée Bordelaise.

Hachez très finement avec sel, poivre et une prise d'épices, 1 kilo de filet de porc et 60 grammes de lard gras. La chair réduite en farce à saucisse, mélangez-lui 250 grammes de foie de porc également finement haché, puis 6 belles échalotes hachées à part, et amalgamez le tout. D'autre part, dénervez 1 kilo de foie gras, taillez-le en tranches d'un doigt d'épaisseur et mettez-le à macérer une heure au madère. D'autre part, garnissez de crépine une terrine ovale allant au feu, ajoutez à la farce un demi-verre de bon Chablis, mélangez bien, placez une couche de farce au fond de ladite terrine, puis au-dessus des tranches de foie gras cloutées de morceaux de truffes fraîches si possible. Faites trois couches semblables et fermez la dernière, très hermétiquement, avec la crépine. Cuisez au four et au bain-marie pendant une heure environ, laissez refroidir et servez tel quel trois jours après.

Remarque : On s'assure du degré de cuisson à l'aide d'une aiguille à brider. Si celle-ci, placée au centre, en sort très chaude au bout de quelques secondes, la terrinée est à point.

VOLAILLE

Caneton froid à la mode.

Choisissez un beau caneton; une fois plumé, vidé, flambé et bridé, mettez-le dans une casserole avec de la bonne graisse de rôti (de préférence de la graisse d'oie), faites-le revenir bien doré, ensuite égouttez la graisse.

Ajoutez un pied de veau et de porc (que vous avez fait cuire au court-bouillon), un verre de vin blanc sec, un petit verre de cognac, des carottes coupées en rouelles, une vingtaine de petits oignons (ceux-là légèrement rissolés), un bouquet garni, sel, poivre, couvrez la casserole, laissez mijoter pendant une heure et demie, retirez du feu, dégrais-

sez, laissez refroidir pendant deux heures au moins. Désossez les deux pieds, découpez le caneton en morceaux carrés, disposez vos morceaux dans un plat ovale, placez vos légumes autour, recouvrez de gelée, laissez le tout ainsi jusqu'au lendemain dans un endroit très frais.

Mme F. MONDEVERT.

Pour le court-bouillon des pieds quelques gousses d'ail, un oignon piqué d'un clou de girofle, bouquet garni.

Caneton à la gelée.

Bridez en entrée un caneton nantais dodu et très tendre, piquez-en l'estomac de lard gras, dorez-le au beurre et faites-le flamber avec un plein verre à liqueur de bonne eau-de-vie. La flamme éteinte, versez un grand verre de vin blanc, autant de bon jus de bœuf ou de bouillon, ajoutez un bouquet garni, sel, poivre et une prise de basilic. Cuisez-le bien fort — sans cependant le laisser tomber en charpie — pendant deux heures. Placez-le dans une terrine, dégraissez sa cuisson et passez-la dessus. Servez avec, en même temps, une petite salade de fins haricots verts.

Daube de Caneton.

La daube de caneton se prépare exactement comme celle de volaille, mais en remplaçant le vin blanc par du madère sortant d'un flacon « poudreux ». (Voir ci-après).

Pâte fine à Pâté.

Faites la fontaine — c'est-à-dire creusez au centre un trou en forme d'entonnoir — avec 500 grammes de farine tamisée. Placez-y 400 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs, 4 décilitres d'eau, une pincée de sel, mélangez lentement le tout, assemblez cette pâte pour la fraisser ou pétrir deux fois. Lissez-la bien, donnez-lui deux tours comme pour un feuilletage et laissez-la reposer une heure avant de vous en servir.

Pâte à Pâté.

Faites la fontaine — voir ci-dessus — avec 500 gr. de farine tamisée. Placez au centre 150 grammes de beurre, une pincée de sel, un œuf entier et deux décilitres d'eau fraîche. Faites détremper, lissez bien la pâte et laissez-la reposer 18 heures avant de vous en servir.

Pâte de Caneton Nantaise.

Désossez entièrement un caneton nantais tendre et dodu. Enlevez les chairs des cuisses, dénervez-les et hachez-les finement. Ajoutez 600 grammes de filet de veau bien dénoué et 600 grammes ed lard gras frais. Pilez le tout ensemble avec sel et poivre. Haché très finement au couteau, ce mélange n'a point besoin d'être pilé. Ajoutez-lui 300 grammes de farce à gratin, puis 150 grammes de petits lardons. Piquez l'estomac de lard fin et mettez-le à mariner dans quelques cuillerées de bon madère. Avec les os et les parures, faites une succulente gelée d'un quart de litre seulement. Posez sur une tourtière un moule à charnière dit à pâté, beurrez-le bien, foncez-le de pâte, garnissez-en le fond d'une partie de la farce et masquez-en aussi les pourtours. Sur cette farce posez un estomac, dressez autour un chapelet de petites truffes cuites au madère. Répétez cette opération une seconde fois et achevez-la avec de la farce en forme de dôme, que vous masquez de lard gras. Fermez le pâté d'un couvercle de même pâte, pincez-le autour et sur le dôme afin de le mieux souder, puis dorez-le aux jaunes d'œufs. Pratiquez ensuite, au centre, une petite ouverture, versez-y le madère de la marinade et cuisez au four, à feu doux, environ une heure et demie. Lorsqu'il est à demi refroidi, glissez la gelée dedans et laissez-le en un endroit frais toute une journée.

Oie jambonnée, dite de Poméranie.

L'oie étant préparée, comme pour rôtir, on met dans l'intérieur : 1° une petite pincée de salpêtre, une cuillerée gros sel, une cuillerée poivre en grains, quelques clous de girofle; 2° la moitié d'un petit pied de céleri divisé, un ou deux oignons coupés en ronds, une feuille de laurier, une petite branche de thym.

Cette opération terminée, on trousse et on ficèle l'oie, puis on la remue, de façon à ce que les épices pénètrent partout. Puis on frotte fortement et extérieurement l'oie avec sel et salpêtre, poivre en grains. Le tout forme une marinade à laquelle on ajoute céleri, oignons, laurier et thym comme dans l'intérieur.

L'oie doit rester douze jours dans cette marinade et il faut avoir soin de la tourner et de la frotter chaque jour.

Il faut choisir un plat profond pour mettre l'oie avec la

marinade, et il est à désirer qu'un couvercle puisse s'y adapter pour empêcher l'air d'y pénétrer. Au bout de douze jours, on enveloppe l'oie dans un torchon et on la suspend à la cheminée, pendant douze ou quinze jours, en ayant soin de la retourner une ou deux fois.

Au bout de ce temps, on peut la faire cuire immédiatement, comme on peut la conserver quelques jours, mais elle est meilleure fraîche.

Pour cuire l'oie jambonnée, il suffit de la plonger dans une marmite, avec simplement de l'eau froide qui doit la recouvrir. L'y laisser bouillir doucement pendant une heure et demie ou deux heures, le temps voulu pour la cuisson. Laisser l'oie, presque refroidie, dans la cuisson. Il est préférable que l'oie soit jambonnée dès le lendemain du jour où elle a été tuée.

L'oie ainsi préparée se sert comme pièce froide; on la coupe par tranches minces, comme le jambon, sans lever les membres.

J. PASTUREL.

Bouchées Félicia (pour 15 personnes).

Deux foies gras, 1 truffe, 4 tranches de langue écarlate, 20 à 25 pistaches, 250 grammes de beurre extra fin doux.

Faites pocher pendant 3/4 d'heure vos foies dans un peu de bouillon salé auquel vous ajoutez un verre de madère et la truffe avec son jus. Retirez du feu, laissez refroidir. Pilez vos foies, passez-les au tamis pour faire une purée très fine. Prenez la moitié du poids de cette purée en beurre extra-fin, mélangez le tout soigneusement avec une fourchette d'argent, salez légèrement. Faites des petites bouchées de la grosseur d'une noix. Hachez finement et séparément truffe, langue et pistaches émondées dans l'eau chaude, et roulez vos bouchées dans ce hachis. Mettez au frais, ou sur glace, jusqu'au service. Ces bouchées se servent avec de la gelée hachée ou comme garniture de plats froids : gibier, viande ou poisson.

Plat très fin et joli.

MACHELARD, Paimpont.

Rillettes d'Oie.

Nettoyez et flambez une oie grasse; désossez-la; supprimez les gros nerfs; coupez la chair en petits morceaux carrés, ajoutez-y 500 gr. de lard frais.

Mettez l'un et l'autre dans une casserole bien propre.

Faites dorer le tout avec 200 gr. de saindoux. Quand les viandes sont de belle couleur, versez dessus un grand verre d'eau, sel, poivre, une prise de piment. Lorsque le saindoux est limpide, renversez le tout dans une passoire, et recevez le saindoux provenant des viandes dans une terrine ou saladier. Hachez finement le contenu de la passoire et mélangez le saindoux peu à peu aux chairs hachées. Mettez aussitôt en pots. Laissez-les refroidir deux jours.

Rillettes de la Mère l'Oie (Maine).

Il est préférable de les faire à partir du mois de décembre lorsque les oies sont bien à point.

Couper par morceaux, soit une moitié d'oie, soit une oie entière débarrassée des abatis, gésier et foie. Peser ces morceaux et mettre un poids égal de viande de porc, gras et maigre.

Dans une grande casserole sauteuse ou une petite bassine, mettre un verre d'eau, puis l'oie, le porc, un bouquet garni, sel et poivre, une carotte et un petit oignon finement coupés. Huit heures de cuisson, sur le gaz de préférence, à feu doux. Les os sont alors détachés de la viande, on les enlève et on pile la viande avec une fourchette afin de s'assurer qu'il n'en reste pas; on en emplit des pots de grès vernissés à l'intérieur et préalablement séchés au four.

La graisse montera à la surface en refroidissant, mais il faut quand même recouvrir de saindoux. Couvrir de papier sulfurisé et conserver en lieu sec et frais.

Mme Clo.

Terrine de foie gras truffé.

Piquez un beau foie gras de lamelles de truffes crues; assaisonnez de sel, poivre ; faites-le macérer pendant 1 heure dans un verre de fin Madère.

D'autre part, foncez une terrine à foie gras de bardes de lard ; masquez celles-ci d'une fine farce ainsi composée :

Hachez finement 250 gr. de filet mignon de porc et 250 gr. de filet mignon de veau, et 500 gr. de lard gras frais, 50 gr. de truffes fraîches, 4 échalotes cuites au beurre, sel, poivre, une prise d'épices fines.

Rangez le foie dans la terrine, masquez-le avec une

couche de ce fin hachis, couvrez-le de bardes de lard frais; posez le couvercle dessus. Placez la terrine au bain-marie, poussez le tout au four. Cuisez 1 heure. En sortant la terrine sondez-la bien pour vous rendre compte si elle est cuite à point. Placez dessus une planchette, un poids et laissez refroidir. Servez-la en ayant soin de retirer la graisse du dessus. Offrez à part une succulente gelée de volaille.

Poularde Altesse.

Préparez la composition suivante : 100 grammes de filet de volaille, 100 grammes de lard gras frais, 100 grammes de farce à gratin de foie gras. Pilez le tout ensemble avec sel et poivre et passez au tamis. Ajoutez 200 grammes de truffes en fins dés et deux jaunes d'œufs. Fourrez-en une belle poularde, bridez-la en entrée bardez-la de lard gras et cuisez-la au beurre. Quand elle est de belle couleur blonde, versez dessus un verre à liqueur de porto; laissez celui-ci réduire de moitié et ajoutez alors un verre à Bordeaux de fin jus de veau. Cuisez de nouveau la volaille une heure et demie en l'arrosant souvent. Laissez-la ensuite refroidir dans sa cuisson, débardez-la, placez-la dans une terrine, allongez sa cuisson de quelques cuillerées de gelée de volaille. Passez cette sauce ou jus à la serviette et nappez-en la poularde que vous ne servez que 24 heures après, bien fraîche et tenue au froid.

Poularde Condé.

Bridez une belle poularde dodue, replète ; bardez-la de fins lardons frais et gras; ficelez-la et cuisez-la, lentement, une heure un quart, dans un litre de bouillon avec un fort bouquet d'estragon. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, débardez-la, débridez-la, enlevez son manteau de graisse et décorez-la de feuilles d'estragon blanchies et rafraîchies. Avec la cuisson, faites une fine gelée, lustrez-en la bête, dressez-la sur un plat long. Garnissez le tour de fonds d'artichauts couverts d'une salade de légumes et liée de mayonnaise. Sur chaque fond ainsi rempli, étendez une belle lame de truffe. Parez le plat de croutons de gelée et servz avec, à part, une saucière de mayonnaise aux fines herbes.

Daube de Poularde.

Découpez une poularde en dix morceaux : les deux ailes, les cuisses, l'estomac et le dos en deux, et parez bien le tout que vous faites revenir au beurre de couleur blonde avec sel et poivre. Ajoutez alors un grand verre de vin blanc sec, laissez-le réduire de moitié en couvrant hermétiquement pour que la buée retombe sur la volaille ainsi qu'une pluie bienfaisante. Additionnez ensuite d'un litre de jus de veau, cuisez cinq minutes et placez la volaille dans une terrine allant au feu. Passez, sans le dégraisser, le jus dessus, de façon qu'il la recouvre entièrement, et passez-la au four durant une heure. Laissez-la refroidir telle quelle et servez-la 12 heures après.

Fricassée Normande.

Découpez votre volaille en huit morceaux. Faites-les blanchir en les posant dans une casserole épaisse sur du beurre chaud. Ajoutez alors une cuillerée de farine, remuez bien, cuisez cinq minutes, mouillez d'un verre à Bordeaux de vin blanc sec et de bouillon blanc ou d'eau à défaut, ajoutez une pincée de sel, un bouquet garni, deux douzaines de petites têtes de champignons fraîches et crues et un gros oignon taillé en quatre. Cuisez lentement. Placez alors les morceaux dans une terrine ronde en porcelaine, posez dessus les champignons, liez la sauce de quatre jaunes d'œufs, passez-la à la mousseline, sur la volaille, de manière qu'elle recouvre seulement cette dernière. Servez cette fricassée bien froide.

Terrine de Volaille à la Chartres.

Préparez la farce suivante : Pilez, avec sel, poivre, épices, 4 œufs employés l'un après l'autre, le cognac et le madère de la marinade de deux heures des filets de volaille, 500 grammes de chair de volaille, dénervée, 200 grammes de veau maigre, 200 grammes de porc maigre aussi, et 900 grammes de lard gras frais. Triturez bien et passez au tamis. Tapissez une terrine de bandes minces de lard gras, mettez un quart de la farce au fond, un filet de volaille taillé en deux sur la longueur, de chaque côté de semblables morceaux de jambon entourés de petites truffes cuites au madère, répétez cette opération quatre fois. Couvrez du reste de la farce, enveloppez le tout de bandes de lard réunies au centre. Fermez hermé-

tiquement la terrine et cuisez au four, au bain-marie, environ deux heures. Pour vous assurer de la cuisson parfaite, sondez avec une grosse aiguille à brider qui, posée sur vos lèvres, doit être brûlante. Placez alors une petite planchette sur la chair, posez dessus un poids d'un kilo et laissez refroidir pendant 12 heures. Avec les débris et les os, faites une bonne gelée et lustrez-en le dessus de la terrine. Cette gelée doit être aussi translucide que succulente.

Nota : La terrine de caneton se prépare de la même façon que le pâté de volaille.

Terrine de Périgueux.

Désossez deux perdrix; assaisonnez de sel et de poivre. Préparez un hachis d'une livre de lard frais, avec quantité égale de veau; ajoutez les foies, des épices, du sel, du poivre, du thym, du laurier, du basilic, de la sauge pulvérisée. Pilez le tout au mortier et passez au tamis. Détachez en longueur les filets de l'estomac; coupez des filets semblables de jambon, de langue à l'écarlate, de lard et de truffes. Etendez les perdrix à plat, posez dessus une barde de lard, mettez un peu de farce et de filets mélangés. Roulez chaque perdrix en galantine. Posez-la dans une terrine garnie de bardes de lard, d'une couche de farce et de truffes; recouvrez de même, en ayant soin qu'il ne reste aucun vide.

Blutez le couvercle avec une pâte de farine et d'eau. Donnez trois heures de cuisson à feu doux. Retirez alors le couvercle, posez un poids lourd sur le pâté. Le lendemain, versez de la graisse fondue, laissez refroidir avant de recouvrir d'un papier d'étain et du couvercle que vous fermez d'une bande de papier collé. YANNICK.

Pâté de lapin à la Briochine.

Un kilo de chair de lapin (désossée).

750 gr. d'échine de porc (poids os compris); 125 gr. de lard gras non salé. Une oreille de porc, crue non salée. *Cette oreille ne sert que pour former la gelée du pâté, et se mange à part, pannée et grillée.*

Faites un court-bouillon avec les os et la tête du lapin, les os de l'échine, l'oreille de porc, un bouquet garni (thym, laurier, persil), une gousse d'ail, un oignon haché, sel, poivre moulu, deux clous de girofle, quelques grains de

poivre. Laissez cuire une heure au moins, avec une quantité d'eau suffisante pour baigner le tout. Lorsque le court-bouillon est cuit, enlevez la chair restée sur les os du lapin et de l'échine, joignez-la au hachis de la chair du lapin, de celle de l'échine et du lard gras, avec, comme assaisonnement, une petite échalote, une branche de persil, une petite branche de thym, une demi-feuille de laurier, poivre, sel, muscade (tout cela à passer au hachoir avec le foie du lapin. Quand le hachis est bien travaillé, mettez-y un peu de sang du lapin et suffisamment de jus du court-bouillon pour que la pâte soit de bonne consistance. Remplissez votre terrine avec votre hachis. Ajoutez un verre à liqueur d'eau-de-vie; posez le couvercle de la terrine et faites cuire pendant une heure, comptée à partir du moment où la surface du pâté commencera à bouillir, à feu modéré. Lorsque la cuisson est achevée, versez sur le pâté le reste du jus du court-bouillon, et laissez refroidir sans couvercle. *Ce pâté a plus de saveur le surlendemain.* Joseph PUTIPHAR, Bréhat.

Pâté de lapin à la Pont-Réannaise.

Prenez un lapin de garenne d'environ 1 kilo 400, désossez-le, réservez les filets mignons, coupez ces derniers en tranches sur la longueur; placez vos os broyés dans une casserole, ajoutez-y le foie, et du thym, persil, oignon, laurier, un petit bol de bouillon et une cuillerée à bouche de vinaigre. Laissez cuire jusqu'à ce que le jus soit bien réduit; ensuite passez au tamis et gardez ce jus. Hachez menu votre viande de lapin, hachez également menu, à part, 400 grammes de gras de lard; mélangez bien ensuite vos deux hachis, ajoutez-y le jus de vos os, 2 verres à liqueur de bonne vieille fine, une pincée d'épices, sel, poivre, une échalote, persil, thym, cerfeuil; pétrissez bien le tout pendant 4 à 5 minutes. Placez dans une terrine une couche de pâté, dessus une couche de filets mignons, dans la longueur; ensuite une autre couche de pâté et filets mignons, ainsi de suite jusqu'à épuisement. Recouvrir d'une toilette de porc ou de veau, cuire ensuite au four environ deux heures. J. B.

Potine de lapin de garenne ou domestique.

Un lapin, une demi-livre, ou trois quarts de livre (selon la grosseur du lapin) de lard gras frais, le couper en

bardes minces, une livre de petit salé de poitrine gras et maigre, une cuillerée de persil haché et une cuillerée de cives hachées, sel, poivre, quatre épices, une poignée de vert de poireaux.

Prendre un plat de terre vernissée allant au feu et pouvant être servi sur la table. Couper le lapin comme pour la gibelotte, le lard de poitrine en petites tranches (en avoir autant que de morceaux de lapin). Assaisonner le lapin. Garnir le plat de bardes de lard, poser alternativement en une seule couche un morceau de lapin, une tranche de lard. Arroser, saupoudrer de persil et cives. Couvrir de bardes de lard. Arroser d'un verre de jus ou de bouillon. Recouvrir le tout de vert de poireaux et mettre à four doux. La cuisson est faite quand un couteau pointu entre facilement dans les chairs. Environ une heure et demie à deux heures. Oter les verts de poireaux, laisser refroidir et reposer un jour ou deux. Se garde plusieurs jours.

CAROLINE MARIE.

Rillettes de lapin.

Un lapin de quatre livres (vidé).

1 kil. 250 gr. de lard gras, 4 oignons moyens, 1 bouquet garni. Couper le lard en dés, le faire fondre légèrement; ajouter le lapin coupé en six morceaux, les oignons et le bouquet garni. Bien assaisonner. Laisser cuire pendant trois heures, au feu doux, en remuant très souvent. Enlever du feu après trois heures, désosser le lapin. Remettez-le à cuire six heures ; remuer souvent, sur un feu très doux. Verser dans une terrine, laisser refroidir, et servir.

Mme ALLÉE.

Terrine de lièvre.

Désosser un râble de lièvre, dénerver les chairs et mettre les filets dans une assiette creuse avec quelques lardons, un peu de jambon cuit. Assaisonner avec sel, quatre épices, un petit verre d'eau-de-vie. Hacher fin les chairs des cuisses et quantité égale de lard; passer au tamis, assaisonner de sel, poivre, muscade, un peu d'épices, un petit verre de curaçao et ajouter deux jaunes d'œufs crus. Barder la terrine, mettre alternativement des couches de viande et de farce; recouvrir d'une barde, arroser de deux cuillerées d'eau-de-vie. Boucher hermétiquement en cachetant le couvercle avec de la pâte. Cuire deux heures envi-

ron dans un four bien chaud, *au bain-marie*, l'eau arrivant au-dessous du couvercle; à mesure qu'elle baisse en ajouter d'autre, bouillante. Laisser refroidir la terrine et l'eau en même temps ; n'enlever le couvercle que vingt-quatre heures après.

Il est préférable d'ajouter deux ou trois truffes dont on hache la pelure avec la farce.

On peut encore améliorer cette terrine en versant dedans, une fois qu'elle est refroidie, le jus suivant : Mettre dans une cocotte en fonte les os et les parures du lièvre, une grosse carotte en rondelles, un ou deux oignons, un demi-pied de veau, un bouquet persil, thym, laurier, deux clous de girofle, trois quarts de litre d'eau; laisser cuire doucement quatre à cinq heures, et réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que quatre ou cinq cuillerées.

MAUD, Concarneau.



LES SALADES

Parmi le grand nombre de plantes herbacées qui se mangent en salade, notons tout particulièrement la laitue, la romaine, la chicorée, le cresson, la barbe de capucin, la mâche, la raiponce, le pourpier, l'escarole, l'endive et le céleri.

Quant aux salades de légumes, elles sont tellement nombreuses qu'il faudrait tout un volume pour les énumérer.

La salade a été de temps immémorial un mets aimé des peuples. Les Romains, si grands à tant d'égards et réputés fins gourmets, en mangeaient à chaque repas. Il en était de même des Hellènes chantés par le mythologique Homère. La tradition nous rapporte qu'Aristoxène le Grec arrosait lui-même, le soir, de vin d'or ses laitues qu'il voulait cueillir le lendemain matin à la rosée.

La salade prise entre deux plats ramène l'appétit, mais elle doit être mangée seule. Accompagnée d'une viande, elle enlève toute saveur à celle-ci et se donne à elle tout le prestige. Ainsi le rôti le plus succulent — comme d'ailleurs tout bon plat froid — paraît fade, insipide, s'il est servi avec une salade quelle qu'elle soit.

Cette dernière, je le répète, doit donc être mangée à part. Après quelques mets substantiels savourés, elle rafraîchit singulièrement la bouche en même temps qu'elle aide puissamment à la digestion.

Si la salade, par elle-même, n'a pas de propriétés nutritives bien grandes, elle a du moins le rare mérite d'être très attrayante pour les yeux et d'orner nos tables, comme elle le fait pour nos potagers où ses tons nuancés à l'infini forment de véritables parterres qui le disputent par leur coloris, à nos fleurs d'ornement les plus réputées.

Salade Annette.

Taillez en gros bâtonnets pommes de terre, fonds d'artichauts, carottes, navets, ajoutez-y petits pois, haricots verts et macaroni, le tout en parties égales. Assaisonnez d'une vinaigrette, laissez macérer une heure, liez de

mayonnaise, dressez en dôme dans un saladier et disposez autour une savoureuse couronne de lames de tomates intercalées d'autres lames de truffes bien noires. Servez avec, au sommet, quelques capucines.

Salade d'Asperges.

Cuisez une belle botte d'asperges, taillez-en les têtes de six centimètres environ et dressez-les sur un saladier. Saucez d'une vinaigrette, formez en dôme, façonnez autour une couronne de lames de tomates et saupoudrez de jaunes d'œufs durs finement hachés.

Salade Bretonne (pour 10 personnes).

Huit grosses pommes de terre « vitelottes » ou « poussedebout » qui tiennent à l'eau; deux pieds de céleri en branches bien blancs; une petite betterave cuite au four; quatre œufs cuits durs; sept à huit tomates pas trop mûres; un petit flacon filets d'anchois et six à huit filets de harengs saurs.

Cuire les pommes de terre en robe, laissez refroidir, éplucher et couper en dés dans le saladier.

Cuire légèrement les côtes de céleri, garder les cœurs crus et couper froid.

Coupez les tomates crues en tranches, les œufs durs broyés assez fin, la betterave, et en petits dés les filets d'anchois et de harengs saurs, une échalote et un bouquet de cerfeuil; mélangez le tout et assaisonnez avec six cuillerées d'huile, deux de vinaigre, moutarde, sel, poivre; goûtez, il faut que ce soit très relevé.

Préperez cette salade quelques heures avant de servir et remuez-la souvent.

MACHELARD, à Paimpont.

Salade Casanova (pour 6 à 8 personnes).

Quatre céleris-raves, cinq œufs durs, deux pommes, une truffe, quelques noix, un bol sauce mayonnaise, sel, poivre et vinaigre.

Coupez les céleris-raves en filets de 3 à 4 cent. de longueur ; mettez-les mariner avec sel et poivre dans du vinaigre pendant quatre heures (le vinaigre doit être assez abondant pour qu'ils baignent).

Faites cuire cinq œufs durs, coupez-les en trois comme les céleris; faites de même avec la truffe; coupez les

pommes pelées en tranches fines et les noix en quatre. Râpez le raifort. Faites un bol de mayonnaise et mêlez le tout. Versez dans votre saladier.

Prenez ces deux œufs durs qui vous restent, séparez les jaunes des blancs et hachez-les finement; décorez alors le dessus de votre salade. Vous pouvez à volonté finir la décoration avec une truffe coupée ou hachée et avec un peu de gelée.

ENAIDRÈVE.

Chicorée.

Même assaisonnement toujours que la laitue, mais avec accompagnement d'une croûte de pain frottée à l'ail et dénommée communément un chapon. Ce chapon, qui n'est pas rigoureusement obligatoire, ne manque point toutefois de partisans, sinon d'adorateurs.

La chicorée se mélange parfois d'une salade de pommes de terre ou de haricots blancs. C'est là une simple affaire de goût.

Escarole.

Se sert généralement accompagnée de betteraves rouges cuites et macérées une nuit dans le vinaigre. L'assaisonnement est le même que celui de la laitue.

Laitue.

La laitue, dont les variétés sont très nombreuses, peut être considérée à juste titre comme la Reine des salades.

Formule : Enlevez d'abord les feuilles extérieures, puis effeuillez le reste et taillez chaque feuille en deux dans le sens longitudinal. Le cœur, qu'il est galant d'offrir à une dame présente, doit rester entier. Lavez à grande eau, égouttez entièrement à l'aide du panier à cet usage et posez dans un saladier avec des herbes fines dessus. Mettez dans une cuiller à bouche une cuillerée à café de sel et trois belles pincées de poivre fraîchement moulu, rmplissez entièrement de vinaigre, travaillez bien le tout et arrosez-en la salade. Ajoutez alors trois cuillerées d'huile de premier choix, fine et épurée, et mêlez bien le tout.

Remarque : Cet assaisonnement est dosé pour quatre personnes.

Quand on veut servir la laitue aux œufs durs, on coupe ceux-ci en quatre et on en décore la salade.

A l'usage des gourmets, je recommande de verser sur la salade, au moment même de la servir, trois cuillerées d'un fin jus de rôti sortant de la lèche-frite.

Salade de Légumes.

Cette salade, dont la composition varie selon les légumes à notre disposition, et ce au fur et à mesure de leur apparition, est des plus nécessaires à la santé, surtout à l'époque du printemps.

Cuisez, en mêmes proportions, en petits bâtonnets, carottes, navets, pommes de terre ; ajoutez-y des petits pois, des haricots verts également cuits à l'eau salée. Egouttez-les bien, faites-les rafraîchir et rangez-les par bouquets dans un saladier. Une heure avant de les servir assaisonnez-les de sel, poivre, vinaigre et huile et liez-les de sauce mayonnaise. Dressez autour une mignonne couronne de tomates émincées et au sommet un cœur de laitue.

Salade Marianne (pour 5 personnes).

Cinq cents grammes de haricots verts, deux artichauts, deux cuillerées de vinaigre, six cuillerées d'huile d'olive, une demi-cuillerée de sauce anglaise, sel, poivre, cerfeuil, estragon, persil, une demi-feuille de céleri haché.

1° *Haricots.* — Eplucher et laver les haricots verts.

Faire bouillir les haricots dans une quantité d'eau les recouvrant entièrement; ajoutez une poignée de sel; quand l'eau bouillira à gros bouillons, mettre les haricots et faire bouillir à nouveau sur feu vif. (Il faut au maximum huit à dix minutes de cuisson à partir du commencement de l'ébullition.) Les haricots ne doivent pas être trop cuits; ils restent verts, la casserole n'ayant pas été couverte, dix minutes est un grand maximum. Jeter les haricots dans une passoire et les refroidir de suite avec de l'eau froide versée sur la passoire.

2° *Artichauts.* — Prenez des artichauts de Bretagne, bien verts, dont le sommet des feuilles ne pique pas, sinon ils sont durs et filandreux. Les faire cuire comme il vient d'être dit pour les haricots, mais il faut une demi-heure, les feuilles se détachent facilement, on les enlève toutes, ainsi que le foin. Il ne faut pas se servir

de couteau d'acier qui noircit les fonds d'artichauts; c'est pourquoi les artichauts doivent être bien cuits. On les coupe en quatre morceaux.

3° *Salade Marianne.* — Placer dans un saladier haricots et artichauts mélangés et faire la sauce avec le vinaigre, l'huile, la sauce anglaise, le sel et le poivre, le tout mélangé avec les fines herbes indiquées au début. Faire de suite la salade, afin que les artichauts ne noircissent pas. Faire la salade une heure avant de la servir.

Pour garnir le dessus du saladier, on peut couper quelques tomates en rond et on les arrose avec les fines herbes hachées. Mais ceci n'a pour but que de donner de l'œil au saladier présenté.

Le plat est peut-être plus fin sans tomates.

MARIANNE.

Salade Mignonne.

Ciselez en Julienne des endives et autant de truffes fraîches et crues. Assaisonnez de sel, poivre, vinaigre et huile, dressez en dôme et posez autour, à la base, une couronne d'œufs de vanneaux cuits durs.

Romaine.

Cette salade, légèrement croustillante, est surtout recherchée pour cette qualité. En l'épluchant, enlevez les côtes des premières feuilles et séparez celles-ci en deux ou trois sur la longueur.

La romaine s'assaisonne comme la laitue.

Romaine à la Crème.

On remplace simplement l'huile par trois cuillerées de crème double.

D'aucuns préparent cette salade en ajoutant de petits lardons frits à l'huile.

Romaine aux Tomates.

Cette salade s'aditionne de tomates épluchées, épépinées, taillées en lames fines et assaisonnées à part, avant le mélange de sel, poivre, huile et vinaigre.

En été, ce mets est recommandé pour ses qualités éminemment rafraîchissantes.

Salade Paracaud.

Faire cuire un quart de macaroni, faire cuire une betterave rouge moyenne et découpez-la en rondelles minces. Couper un céleri-boule en petits morceaux de la grosseur d'une allumette. Epluchez six noix que vous coupez en huit morceaux. Mettez dans un saladier le macaroni cuit, les rondelles de betterave, les morceaux de céleri et de noix. Mélangez le tout avec une sauce mayonnaise assaisonnee suivant le goût. CRICRI, Nantes.

Salade à la Renan.

Préparez en escalopes des fonds d'artichauts, émincez finement des pommes de terre « vitelotte » et des truffes et mélangez le tout. Assaisonnez de sel, poivre, vinaigre et huile et dressez en dôme. Disposez avec un soin minutieux de beaux haricots blancs à la base et saupoudrez le tout de noix fraîches.

Cette préparation nous prouve que Renan n'était pas que philosophe.

Salade Suédoise (Hors-d'œuvre).

Trois filets de harengs, deux décilitres d'huile, quatre cuillerées de vinaigre, une cuillerée de câpres, trois cornichons, deux petites pommes, six pommes de terre, une cuillerée de moutarde, 60 gr. de betterave, sel, poivre, un demi-litre de moules.

Découpez en fines lanières des filets de harengs fumés. Faites mariner dans un peu d'huile d'olive; faites cuire les pommes de terre en les couvrant d'eau froide salée; égouttez et coupez en rondelles les pommes, cornichons et betteraves cuites, après en avoir prélevé quelques tranches. Faites cuire les moules à feu vif avec un bouquet garni et un oignon. Décoquillez à feu vif.

Avec ce jus de cuisson, diluez la mayonnaise faite d'un jaune d'œuf et d'huile; corsez avec moutarde fine, câpres, sel, poivre et vinaigre. Versez cette sauce sur les ingrédients de la salade et remuez longtemps. Décorez avec les moules, betteraves, cornichons et œufs durs.

Marie-Louise COUÉ.

Tomates à la Monaco.

Une boîte de thon de 250 gr., un oignon, une échalote, un peu de persil, une vingtaine de petites tomates, une

courte mayonnaise, les filets de quatre anchois, trois jaunes d'œufs durcis, une cuillerée à café de fine moutarde, une petite cuillerée d'huile d'olive et une de vinaigre, vin, sel, poivre.

Enlevez le couvercle de chaque tomate, enlevez aussi les graines et aplatissez légèrement la pulpe. Saupoudrez de sel et poivre. Ajoutez deux gouttes d'huile et une goutte de vinaigre. Hachez le thon, l'oignon et l'échalote, mélangez finement avec du persil haché. Ecrasez les filets d'anchois que vous passez à la petite passoire; ajoutez au mélange en même temps que les jaunes d'œufs hachés. Liez le tout avec deux cuillerées de mayonnaise et ajoutez du poivre si c'est nécessaire, car la tomate est assez fade. Glacez l'intérieur à l'huile avec une petite branche de persil. Farcissez les tomates à la cuiller. Gardez-les très fraîches, si possible sur la glace ou à la cave.

HUGUETTE.





LES LÉGUMES

Certains légumes doivent subir un blanchissage, opération qui a pour but :

1° *D'enlever toute l'âpreté dont quelques-uns, chicorée, chou-fleur, céleri, etc., sont imprégnés ;*

2° *D'aider à cuire, en les maintenant verts, ceux qui doivent être soumis à une cuisson totale, parfaite : tels sont les haricots verts, les petits pois, les épinards, etc...*

Blanchissage et cuisson sont deux genres de travaux qui demandent une grande attention et une propreté méticuleuse.

Il importe de ne rafraîchir que les seuls légumes blanchis, les autres devant être liés au beurre et servis aussitôt leur cuisson achevée.

Les légumes secs de l'année ne doivent pas être mis à tremper. On les plonge avec sel et garniture dans de l'eau froide que l'on porte à ébullition et on laisse la cuisson s'opérer lentement.

Asperges.

Pelez-les, mais ne les grattez pas. Lavez-les, bottelez-les et cuisez-les à grande eau salée, quand celle-ci est entrée en ébullition. Servez-les aussitôt cuites et de préférence à la sauce Hollandaise, la meilleure et la plus simple.

Aubergines au Gratin.

Fendez les aubergines en deux dans le sens de la lon-

gueur, cernez-les et faites-les frire au beurre. Retirez la chair de l'intérieur, hachez-la et additionnez-la de la même quantité de Duxelle. Replacez le tout dans les peaux des aubergines que vous formez en dôme et que vous saupoudrez de mie de pain fraîche et arrosez de beurre fondu. Placez alors vos aubergines sur un plat à gratin largement beurré et poussez au four en ayant soin d'arroser souvent. Quand elles sont de belle couleur, servez-les en coulant autour un bon jus de veau.

Carottes.

Tournez, c'est-à-dire pelez régulièrement deux douzaines de carottes nouvelles, placez-les dans une casserole de porcelaine, couvrez-les d'eau, ajoutez deux pierres de sucre, une pincée de sel, 60 grammes de beurre et cuisez-les lentement, bien couvertes. Quand la cuisson est toute réduite, versez dessus de la crème double bouillante, couvrez d'autre crème et laissez réduire lentement. Servez ces carottes toutes bouillantes, dès qu'elles s'enrobent d'un voile de crème.

Carottes glacées.

Même procédé que ci-dessus. Quand la cuisson est réduite, laissez les carottes se glacer d'elles-mêmes, leur jus se faisant sirupeux. Enrobées ainsi d'une glace fine, elles ont alors l'aspect d'un miroir en miniature. Avoir soin de les servir bouillantes.

Remarque : Pour ces deux recettes, on ne doit employer que des carottes nouvelles, les vieilles ne donnent aucun résultat appréciable.

Céleri à la Moelle.

Mets exquis, en voici la formule la plus simple :

Choisissez des céleris très frais et très tendres; rognez-en les feuilles en leur laissant 25 centimètres de long, lavez-les bien, fendez-les en deux, enlevez-en les feuilles vertes et faites-les blanchir pendant 18 minutes. Faites-les alors rafraîchir, refermez-les, enveloppez-les de bardes de lard gras et frais et ficelez-les. D'autre part, placez dans une casserole plate 150 grammes de beurre, un oignon et une carotte émincée et faites dorer ces légumes. Posez en ce moment les céleris dessus, couvrez-les de bouillon — un fond de veau vaudrait mieux — et cuisez-les lentement,

couverts hermétiquement, avec un bouquet garni. Quand la cuisson les a rendus moelleux, enlevez les bardes, placez-les dans un légumier, tenez-les au chaud. Passez et dégraissez la cuisson, laissez-la se réduire en glace sirupeuse, et beurrez-la de 100 grammes de beurre par 5 pieds de céleri. Ayez un beau bâton de moelle de bœuf, taillez-le en tranches d'un couteau fin que vous trempez dans de l'eau bouillante ; faites pocher cette moelle dans de l'eau légèrement salée. Lorsqu'elle est ramollie, dressez-la sur les céleris et versez dessus la sauce ci-dessus. Le tout doit alors être enveloppé d'un voile de toute succulence.

Cèpes.

Voici pour les amateurs de champignons une excellente manière d'accommoder les cèpes.

Choisissez trois ou quatre beaux cèpes, sains, un peu mûrs; coupez-leur les pieds; enlevez le foin, sans toutefois en supprimer les parties assez fermes. Gardez-vous bien de les éplucher, vous enlèveriez le meilleur. Lavez-les soigneusement.

Ensuite, prenez une gousse d'ail et piquez-en vos cèpes assez abondamment. Mettez alors vos champignons dans un petit plat creux, dans lequel vous aurez versé au préalable un grand verre d'huile d'olive.

Laissez-les tremper pendant vingt à trente minutes (selon la maturité de vos cèpes) en les retournant de temps à autre. De cette façon ils absorberont presque la totalité de l'huile tels des éponges.

Retirez-les du plat, et mettez-les sur un feu plutôt doux, en employant de préférence un gril à rigoles qui empêchera l'huile de tomber dans le feu. Retournez-les souvent de façon à les empêcher de brûler. Au bout d'un quart d'heure à vingt minutes, retirez-les, et servez-les nature ou comme garniture à une belle entrecôte cuite à point.

Mme Léon Houal, Ploërmel.

Cèpes Bordelaise mode Bourgeoise.

Vos cèpes bien propres, placez-les dans une terrine de porcelaine et versez dessus de l'huile chaude, sel et poivre. Couvrez hermétiquement et cuisez au four pendant deux heures en arrosant souvent. Hachez les queues,

faites dorer au beurre avec mie de pain fraîche, persil haché, versez sur cette préparation vos cèpes que vous laissez mijoter une quinzaine de minutes, puis que vous servez bouillante dans la terrine.

Cèpes farcis (formule pour 6 personnes).

Enlevez les queues de six beaux cèpes à tête noire et très fermes et essuyez-les bien, sans les laver surtout. Hachez finement les queues après les avoir pelées. Hachez également trois belles échalotes que vous cuisez, blondes, au beurre. Ajoutez à ces échalotes les queues de cèpes, 150 grammes de lard gras frais râpé, une gousse d'ail finement hachée et cuisez cette farce avec sel, poivre, une cuillerée à café de persil haché, deux cuillerées de mie de pain rassis passé au tamis. Amalgamez bien le tout. Ceci fait, placez vos cèpes dans un plat allant au feu et beurré grassement, farcissez-les de l'amalgame en dôme, saupoudrez-les de sel, poivre et de mie de pain tamisée, huilez-les et faites-les cuire au four moyen 40 minutes en les arrosant souvent. Ces cèpes, qui demandent à être servis tout fumants, doivent se présenter de belle couleur et parfaitement gratinés.

Champignons Crème.

Lavez bien vos champignons pour les débarrasser complètement du sable ou de la terre. S'ils sont petits, laissez-les entiers ; gros, taillez-les en grosses escalopes. Cuisez-les 5 minutes au beurre avec sel. Couvrez-les alors de crème double épaisse et cuisez-les lentement. Lorsque la crème les enveloppe comme d'une robe, ajoutez — par 250 grammes de champignons — 2 jaunes d'œufs et 150 grammes de beurre. Servez-les bien chauds.

Champignons farcis.

Farcissez de sauce Duxelle de gros champignons, saupoudrez-les de mie de pain, ajoutez une coquille de beurre et cuisez-les au four dans un plat de porcelaine.

Champignons farcis à la Rouergate.

Prenez de beaux cèpes bien frais, séparez le chapeau de la tige, épluchez-les et garnissez-les d'un hachis de viande de porc, à laquelle vous pouvez ajouter du veau, un soupçon d'ail. Placez les champignons dans un plat

de terre ou de grès, aussi serrés que possible. Semez dessus quelques petits morceaux de beurre frais, recouvrez d'un papier huilé ou beurré et mettez au four.

Mlle J. P..., Rennes.

Champignons roses sauce Angevine.

Prenez un kilo de champignons roses bien sains que vous jetterez dans une poêle dans laquelle vous aurez fait fondre un quart de beurre; ne pas faire roussir ce beurre. Lorsque les champignons auront absorbé toute la sauce, ce qui demande quelques minutes, jetez dans la poêle une demi-bouteille de bon vin d'Anjou, salez et poivrez; couvrez le tout et faites cuire à petit feu, en remuant le récipient de temps à autre; au bout d'une demi-heure, enlevez le couvercle, faites évaporer doucement une partie du jus, de façon que ce qui reste ne soit plus liquide; servez très chaud. COLINO.

La Coulemelle ou champignons de blé noir.

Quand vient la fin de septembre et le mois d'octobre, peu après la coupe du blé noir, il n'y a si petit champ breton qui n'abrite une minuscule forêt de champignons.

Il y a une manière bien simple de préparer ces champignons de blé noir. Epluchez-les soigneusement et mettez-les dans une grande poêle sans rien d'autre : il en sort une quantité d'eau; gardez-vous bien de la jeter, laissez-la évaporer, puis mettez dans vos champignons un gros morceau de beurre, sel, poivre et ail à volonté. Vous avez dans votre assiette tout le parfum de nos champs bretons. Mme Léon HOUAL, Ploërmel.

Châtaignes bouillies.

Se procurer un kilo de belles châtaignes bien saines; les cuire à l'eau bouillante, les saler légèrement. Mettre dans le fond de la casserole trois ou quatre feuilles de figuier. Ces feuilles de figuier donnent aux châtaignes un parfum et un goût excellents. A défaut de feuilles de figuier, mettre quelques gousses d'anis étoilé.

L. GARREAU, Bordeaux.

Chicorée braisée à la crème.

Blanchissez la chicorée à grande eau salée pendant 15 minutes, rafraîchissez-la à l'eau très froide, pressez la

pour en extraire toute l'humidité et hachez-la finement et de façon qu'il ne reste pas de grosses nervures. D'autre part, faites un roux avec — par kilo de chicorée hachée — 150 grammes de beurre et 60 grammes de farine. Placez votre chicorée sur ce roux blanc, mouillez-la de consommé ou de lait : *environ trois quarts de laitre,* et cuisez-la au four, bien couverte et en la travaillant à la cuiller de bois toutes les 10 minutes. La cuisson demande une heure. A la sortie du four, versez-la dans une casserole propre, et additionnez-la de quelques cuillerées de crème double et de 200 grammes de beurre fin.

Compote d'Aubergines.

Pelez six aubergines, émincez-les, faites-les dorer au beurre, puis salez-les et les poivrez. D'autre part, émondez six belles tomates, taillez-les en quatre, sur leur largeur, épépinez-les soigneusement et faites-les sauter au beurre avec sel et poivre. Ceci fait, beurrez grassement une terrine ronde de porcelaine, placez-y, couche par couche, aubergines et tomates, arrosez le tout de glace de veau — quelques cuillerées — poussez au four et cuisez lentement pendant deux heures environ. Saupoudrez alors de mie de pain et faites gratiner de belle couleur. Servez aussitôt.

Chou farci maigre.

Prendre un chou milan de moyenne grosseur, séparer du chou les premières feuilles (celles de l'extérieur) et les mettre de côté. Hachez très fin le reste du chou, hachez également un gros oignon.

Faites revenir au beurre le chou et l'oignon hachés, mais séparément. Mélangez alors dans un récipient oignon, chou; ajoutez trois ou quatre œufs entiers (selon la grosseur du chou), trois ou quatre cuillerées de chapelure, une pincée de noix muscade et salez et poivrez.

Posez sur une serviette les feuilles qui ont été séparées du chou de façon à le reformer et versez-y le tout.

Renfermez alors le chou reconstitué dans une serviette à l'aide d'une ficelle bien serrée et faites cuire deux heures dans l'eau salée.

Une fois cuit, on retire le chou de la serviette, on le met dans un plat allant au four, on l'arrose de beurre fondu et l'on saupoudre de chapelure.

On laisse au four environ un quart d'heure pour bien dorer.
Mme JUBAULT, Angers.

Choux farcis aux oiseaux.

Plumez et videz des oiseaux tels que merles, grives, moineaux, cailles, etc. Introduisez dans chaque bête une petite chipolata ou petite saucisse courte; ficelez bien et laissez la tête revenir en dessus. Faites dorer dans du beurre (dix minutes suffisent).

D'autre part, faites blanchir quelques minutes à l'eau bouillante un ou deux choux frisés, dont les feuilles ont été détachées; retirer de l'eau et égouttez. Les choux doivent être petits.

Posez sur un plat quelques feuilles de chou. Placez la bête dessus, et garnissez-la bien de feuilles de chou, en laissant la tête ressortir. Ficelez solidement avec du gros fil roux.

Faites un roux avec 50 gr. de beurre, mouillez d'un bon verre de bouillon, ajoutez-y les choux et laissez cuire tout doucement une heure environ. Avec des ciseaux déficelez délicatement pour que les choux ne découvrent pas la bête, et servez-les, la tête vers le bord du plat.

L'on peut ajouter à la sauce, quelques minutes avant de servir, quelques cuillères de bonne sauce tomate suivant les goûts.

On compte un oiseau par convive.

A. G., Rennes.

Chou farci du Gastronome (pour 8 personnes).

Eléments : Un chou, une perdrix, 125 gr. de lard cru, et maigre en un seul morceau, 6 côtes de petit-salé cru, 12 saucisses chipolatas, 24 beaux marrons, 1 verre de fine-champagne.

Farce : 500 gr. de chair à saucisse, 1 gros oignon. 2 jaunes d'œufs.

La préparation de ce chou nécessite les opérations suivantes :

a) Blanchissage du chou; *b*) apprêt de la farce; *c*) préparation de la perdrix, des côtes de petit-salé et du lard; *d*) préparation du chou; *e*) cuisson du chou; *f*) braisage des marrons; *g*) dressage du plat.

Blanchissage du chou : Faire blanchir le chou pendant 25 minutes. Le rafraîchir, l'égoutter sur un tamis.

Apprêt de la farce : Hacher un gros oignon très finement. L'incorporer à 500 gr. de chair à saucisse. Lier avec deux jaunes d'œufs. Saler, poivrer.

Préparation de la perdrix, côtes de petit-salé et lard : Faire revenir dans un sautoir légèrement beurré la perdrix, les côtes et le lard. Lorsque ces différents éléments seront bien colorés, égoutter, réserver.

Préparation du chou : Poser le chou sur une planche recouverte d'un linge. L'ouvrir délicatement feuille par feuille. Placer au centre la perdrix. Rabattre quelques feuilles. Couvrir le dôme obtenu d'une couche de farce. Reformer le chou en intercalant entre chaque rangée de feuilles une couche de farce. Le chou étant reconstitué, ficeler.

Cuisson du chou : Dans une haute casserole de cuivre (de grandeur proportionnée au chou) faire un roux brun et léger avec 30 gr. de beurre clarifié et 25 gr. de farine. Mouiller de bouillon. Bouquet garni, une pincée de poivre (pas de sel). Placer le chou dans le roux. L'entourer du lard et des côtes de petit-salé. Beurrer une large feuille de papier blanc, la placer sur l'ouverture de la casserole, et à l'aide du couvercle fermer hermétiquement. Laisser mijoter trois heures. Au bout de ce temps, enlevez le couvercle et papier, supprimer l'excès de jus qui aurait pu se produire. Remplacer le couvercle par la plaque de tôle avec feu dessus, et pendant une heure arroser fréquemment et entretenir le feu.

Braisage des marrons : Les tremper à la friture chaude pour les éplucher. Les ranger l'un à côté de l'autre dans un sautoir (de manière à ce qu'il n'y en ait qu'un rang). Mouiller à hauteur avec du consommé. Remuer le moins possible. Aux trois quarts de la cuisson, réduire le mouillement. Rouler délicatement les marrons dans la glace résultant de la réduction pour les glacer.

Dressage du plat : Enlever la plaque de tôle. Verser sur le chou un verre de fine champagne. Retirer délicatement le chou. Débrider et dresser sur le plat de service. L'entourer du lard coupé en morceaux, des côtes de petit-salé et des saucisses chipolatas (revenues à l'instant à la poêle). Couvrir du fond de la cuisson passé au chinois et tout le long du bord disposer les marrons braisés en couronne.

N.-B. — On peut atteindre le summum de la composition de ce plat en ajoutant à l'apprêt de la farce

quelques belles truffes hachées et en enrichissant la garniture de huit alouettes rôties, dressées le long du chou.

Ferdinand-Georges Roybet,
Robinson, Trouville (Calvados).

Chou Nantais à la Moutarde (Hors-d'œuvre pour 6 personnes).

Un jeune chou nantais; un quart de noix; trois cuillerées d'huile, une de vinaigre; moutarde (une forte cuillère); sel, poivre; une poignée de cerfeuil; deux bananes (pas obligatoire).

1. Lavez et épluchez le chou dont vous ne prenez que le cœur très tendre et très blanc. Débarrassez-le de ses grosses côtes. Découpez-le en lanières aussi fines que possible.

2. Débarrassez de leurs coques le quart de noix, puis jetez-les dans une casserole d'eau bouillante, laissez-les jeter un ou deux bouillons; égouttez-les et épluchez-les. Ainsi préparées, mélangez-les au chou.

3. Epluchez et coupez les bananes en rondelles que vous ajoutez également au chou.

4. Faites avec sel, poivre, les trois cuillerées d'huile, le vinaigre et la moutarde une sauce dans laquelle vous ajoutez la poignée de cerfeuil haché, et versez-la sur votre chou artistement dressé dans un plat ou ravier et décor avec les noix et les bananes.

Mlle Bl. Janning, à Bouaye (Loire-Inf.).

Chou rouge farci à la Moderne (Environs de Caen) (pour 10 personnes).

Un chou de 1 kilo environ, 1/2 livre de chair à saucisse crue, 20 marrons environ, 4 ou 5 bardes de lard.

1° Creuser le chou avec une cuillère en commençant du côté du pied, de manière à ne laisser tout autour qu'une épaisseur de 4 centimètres environ.

2° Assaisonner l'intérieur de sel et poivre et une cuillerée de vinaigre.

3° Placer contre la paroi du chou la chair à saucisse et, au milieu, les marrons cuits et épluchés.

4° Fermer avec de la chair à saucisse et entourer le chou de bardes de lard; le ficeler.

5° Mettre ensuite dans une casserole une cuillerée de sucre en poudre; quand il est au caramel y ajouter un verre de bon vinaigre, carottes, oignons, bouquet garni.

6° Laisser cuire à l'étouffée, doucement, pendant quatre heures.

7° Servir dégraissé le chou déficelé, entouré de croûtons frits.

Mme Pierre DUPAS, à Joué-sur-Erdre (Loire-Inf.).

Choucroûte Normande.

Un beau chou coupé sur la planche en petits morceaux, une livre et demie à deux livres de petit-salé dans la poitrine, trois à quatre cervelas, un saucisson fumé de Strasbourg.

Mettez dans un fait-tout fermant bien gros comme un œuf de bonne graisse épicée (celle qui sert à confectionner la bonne soupe à la graisse), un demi-verre d'eau. Ajoutez la moitié du chou, puis le lard, les cervelas et le saucisson; ajoutez dans la masse trois à quatre baies de genièvre. Couvrez avec le reste du chou. Ajoutez un demi-verre de bon vin blanc.

Laissez mijoter sur feu doux trois heures et demie à quatre heures. Au bout de deux heures enlevez le lard et les cervelas et la saucisse que vous poserez sur une assiette; assurez-vous que le jus est suffisamment épicé; remuez le chou avec une fourchette, remettez le lard au milieu, les autres ingrédients sur le dessus.

Quand la cuisson est terminée, retirez le lard que vous coupez en petits morceaux, de même pour les cervelas et le saucisson.

Dans un plat creux disposez le chou en pyramide, et à l'entour, en alternant, une tranche de chacun des éléments entrant dans la composition du plat. Servez chaud.

Le petit-salé devra être mis la veille à tremper dans de l'eau fraîche et changé d'eau deux fois.

Jean DE LA TROCHE.

Choux-fleurs Beaujeois (Anjou).

Faites une grosse crêpe au lard de la largeur d'une assiette; placez-la sur un plat rond. Après avoir cuit vos choux-fleurs et égoutté comme il convient, reformez-les en entier sur votre crêpe, assaisonnez-les et saupoudrez avec des œufs durs hachés grossièrement et de la chapelure. Arrosez de beurre fondu et passez à four très chaud.

La crêpe doit être d'environ 1 cent. 1/2 d'épaisseur.

L'X... Angevin.

Chou-fleur farci.

Faire cuire un chou-fleur dans de l'eau salée, mais retirez-le presque cuit. ,

Beurrez un moule à couvercle ; garnissez le fond et le tour avec la farce suivante : demi-livre de chair à saucisse, un ouf entier, une tranche de pain trempée dans du lait, sel, poivre et muscade. Bien mélanger le tout avant de l'étendre sur les parois du moule. Mettez le chou-fleur au milieu et recouvrez avec le reste de farce.

Cuire au bain-marie pendant une heure et demie. Au moment de servir, démoulez et recouvrez d'une sauce béchamel.

Pour la sauce béchamel, mettre dans une casserole une cuillère à bouche de farine, sel, poivre, un peu de muscade, un morceau de beurre, mélangez convenablement le tout et ajoutez du lait. Laissez bouillir en ayant soin de tourner constamment pour que la sauce n'attache pas.

Louise YSEULT, Rennes.

Choux-fleurs au gratin.

Cuisez le chou-fleur à l'eau salée. D'autre part, préparez une sauce Mornay et garnissez-en le fond d'un plat à gratin. Placez le chou-fleur au centre, bien arrondi en forme de demi-boule, saucez-le largement, saupoudrez-le de parmesan râpé et arrosez-le de beurre fondu. Faites-lui prendre alors au four une belle couleur d'or et servez-le bouillant.

Remarque : Accompagné d'une sauce Hollandaise, le chou-fleur est un mets exquis.

Chou-fleur Polonaise.

Cuisez votre chou-fleur à l'eau salée, égouttez-le bien, placez-le au centre d'un plat rond, saupoudrez-le largement de jaunes durs hachés et versez dessus 200 grammes de beurre noisette chaud dans lequel vous aurez fait frire six cuillerées de mie de pain fraîche.

Pain de Chou-fleur Mornay.

Préparez une purée de 500 grammes de chou-fleur, additionnez-la de 200 grammes de beurre. D'autre part, cassez dans un saladier 8 œufs auxquels vous ajoutez une cuillerée de crème fraîche épaisse, sel et poivre. Battez le tout comme pour une omelette et mélangez-y

alors la purée. Versez cette préparation dans un moule à Charlotte préalablement beurré et faites-la cuire, couverte, au bain-marie, au four pendant 30 minutes. Après vous être assuré de sa consistance parfaite, renversez ce pain sur un plat rond grassement beurré, nappez-le de sauce Mornay, saupoudrez-le de parmesan râpé, arrosez-le de beurre fondu et placez-le au four pour le faire dorer.

Endives.

Il y a deux façons de les cuire « au jus ».

1re méthode : Parez l'extrémité des feuilles, faites tremper à l'eau froide 15 minutes, épongez bien et placez dans une casserole de porcelaine. Versez alors dessus un verre d'eau froide, du sel et 100 grammes de beurre — cette quantité pour un kilo d'endives — et le jus d'un petit citron. Cuisez à feu doux 40 minutes et dressez les endives dans un légumier. Réduisez la cuisson jusqu'à consistance de glace ; ajoutez quelques cuillerées de bon jus de veau ou de volaille rôtie et versez-la sur les endives.

2e méthode : Beurrez grassement une casserole plate ; placez dessus avec sel vos endives et couvrez-les d'un fin papier blanc largement beurré ; arrosez-les lentement et dressez-les dans un légumier. Lorsqu'elles sont bien fondantes, arrosez-les de crème double réduite.

Laitues.

Les laitues se préparent comme les céleris à la moelle.

Golmottes au jambon.

Prenez une douzaine de belles golmottes fraîches (amanite rosée — « amanita rubescens »). Gardez-vous bien de les laver ; pelez le dessus du chapeau, essorez avec soin les lamelles et grattez les pieds doucement.

Dans un plat allant au four, mettez et égalisez deux cuillers à café d'huile à friture ; rangez les têtes (lamelles en dessus) en tassant légèrement ; un peu de sel et de poivre sur chaque morceau et un semis d'ail et de persil hachés.

Hachez en petits morceaux le reste des têtes et les pieds ; ajoutez un peu de mie de pain sèche, sel, poivre, et un peu de poivre de Cayenne.

Dans une poêle faites blondir 50 gr. de gras de jambon coupé en petits dés ou à son défaut autant de lard sec :

à ce moment ajoutez deux échalotes coupées en dés, *une minute* seulement ; ajoutez les hachis, une cuillerée à soupe de vin blanc, sel, poivre, paprika. Dix minutes de cuisson suffisent ; assurez-vous que la sauce est bien relevée. Versez le tout sur les têtes conservées au chaud ; laissez cuire doucement sur le fourneau cinq minutes, puis saupoudrez d'un nuage de chapelure et glissez dans le four quelques instants.

La golmotte ne vaut pas l'oronge vraie, inconnue chez nous, — mais s'en rapproche beaucoup comme saveur et parfum ; — les amateurs peuvent l'utiliser puisqu'elle abonde dans nos bois, et dégusteront ainsi un excellent champignon.

Faute de grives...

Haricots rouges à la crème.

Faire tremper pendant une nuit un demi-litre de haricots rouges après les avoir lavés. Le lendemain les mettre à cuire dans un pot de terre et dans l'eau où ils ont trempé pendant quatre ou cinq heures avec cinq ou six très petits oignons, une pomme de terre coupée en petits morceaux, et enfin 125 gr. de lard de poitrine salé, poivre, sel, épices en quantité suffisante. Tenir compte de la saumure du lard.

Une demi-heure avant le repas ajouter deux ou trois cuillerées de vin rouge et laisser bouillir ; l'ébullition doit être modérée et continue. Au moment de servir ajouter un bon morceau de beurre et deux ou trois cuillerées de **crème.**

Avant de mettre les ingrédients, vin, etc., retirer un peu de jus, n'en laisser que juste pour couvrir les haricots.

Mlle CLARA.

Lentilles de Grand'Mère (Recette du Maine) (6 personnes).

Prenez 250 gr. de belles lentilles, que vous aurez eu soin de faire tremper la veille dans de l'eau froide après les avoir bien nettoyées ; 125 gr. de petit-salé, que vous coupez en petits cubles de 3 centim. ; 125 gr. de purée de tomates, une belle carotte, une grosse pomme de terre, deux oignons, une gousse d'ail et un bouquet de persil.

Mettez sur le feu vos lentilles dans une marmite recouverte d'eau froide, ajoutez-y la carotte, la pomme de

terre, les deux oignons, l'ail et le bouquet de persil; salez légèrement, le petit-salé donnant presque un assaisonnement suffisant.

Aussitôt que vos lentilles commencent à bouillir prenez une poêle, mettez un bon morceau de beurre (gros comme deux œufs) ; faites revenir les cubes de petit-salé ; lorsqu'ils sont bien dorés, jetez-les dans vos lentilles avec le beurre ; laissez cuire pendant deux bonnes heures. Vingt minutes avant de servir ajoutez la purée de tomates.

Servez dans un plat et garnissez de six ou huit petits croûtons de pain frits dans le beurre.

BOËGER.

Pâté de poireaux.

Acheter une livre de pâte à pain chez le boulanger, ajouter à cette pâte un quart de beurre et saindoux mélangés environ. Plier quatre fois la pâte, la rouler et l'étendre dans une tourtière. D'autre part, éplucher et couper par morceau d'un centimètre et demi 18 beaux poireaux, les faire cuire sans eau avec beurre et graisse, saler et poivrer fortement. Quand ils sont bien cuits, les étendre sur la pâte et les recouvrir avec le reste de la pâte ; faire cuire au four environ trois quarts d'heure.

Marguerite BELLEC, Saint-Brieuc.

PETITS POIS

Les petits pois constituent l'un de nos meilleurs légumes, mais leur préparation, des plus difficiles, exige une main douce, experte dans toute l'acception du mot.

Au Beurre.

Cuisez vos petits pois à grande eau salée, égouttez-les bien, beurrez-les au point qu'ils deviennent crémeux, ajoutez une pincée de sel et une de sucre. Servez-les en dôme et bien chauds.

Française.

Prenez un litre de pois fraîchement écossés, dix petits oignons, deux laitues ciselées dont vous avez enlevé les

grosses feuilles, 200 grammes de beurre, une cuillerée à café de sucre et maniez bien le tout de façon à former masse. Ajoutez un décilitre d'eau froide et cuisez lentement. La cuisson achevée, liez au beurre.

Cette recette est une des meilleures de la cuisine française.

POMMES DE TERRE

Parmi les légumes, il n'en est aucun susceptible de recevoir autant d'apprêts que la pomme de terre, dont les formules se chiffrent, j'ose le dire, par milliers.

Je vais en donner quelques-unes qui, je l'espère, recueilleront les suffrages des lecteurs.

Bretonne.

Comme pour les pommes de terre « Anna », intercalez-les de petits lardons dorés au beurre, démoulez-les et saucez-les entièrement de sauce Mornay. Saupoudrez-les ensuite de parmesan et glacez-les au four.

Crème.

Si possible, n'employez que la Vitelotte, supérieure à toutes les autres.

Cuisez vos pommes à l'eau salée, épluchez-les, émincez-les dans une casserole de porcelaine. Couvrez-les de crème bouillante que vous laissez réduire lentement après avoir jeté un peu de sel. Lorsque la crème « enchemise » bien les pastilles de pommes, ajoutez 150 grammes de beurre par kilo et servez-les très chaudes.

Dauphine.

Formule connue de tous les professionnels, mais souvent mal conduite, quand elle permettrait d'en créer d'autres aisément. Pour celle-ci, la Hollande doit être préférée.

Pelez vos pommes de terre, coupez-les en quartiers, cuisez-les à l'eau salée, égouttez-les, séchez-les au four quelques minutes, passez-les au tamis, desséchez-les un peu à l'aide — par kilo — de 150 grammes de beurre, d'un œuf entier et de cinq jaunes. Travaillez-les bien, ajoutez 350 grammes de pâte à chou ou sans sucre, laissez tiédir, puis formez-en de beaux bouchons. Panez ceux-ci

à l'œuf et à la mie de pain fraîche et faites-les frire couleur de blonds épis mûrs. En les sortant de la friture, saupoudrez-les légèrement de sel fin et, selon votre goût, farcissez-les de purée de volaille, de gibier, de truffes, de crevettes, de soles, etc.

En les découpant en petit chapeau, les vidant de moitié, on obtient de pures merveilles, si l'on sait s'y prendre adroitement.

Dauphinoise.

Emincez finement 500 grammes de pommes de terre, placez-les dans une terrine avec sel, poivre et 80 grammes de gruyère râpé. D'autre part, beurrez fortement un plat de porcelaine, mettez les pommes de terre dedans, saupoudrez-les copieusement de gruyère râpé, arrosez le tout de beurre fondu et cuisez au four de belle couleur.

Etuvée.

Taillez en forme de bouchons de petites pommes de terre nouvelles, placez-les dans une casserole de porcelaine, ajoutez-y 250 grammes de beurre par kilo, couvrez-les de bon bouillon bien dégraissé et cuisez-les lentement jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le beurre. Servez-les avec un peu de persil haché dessus.

Pommes de terre Florentine.

Prendre un kilo de belles pommes de terre, les peler, les couper en rondelles de l'épaisseur d'un gros sou, plutôt plus minces, les poser sur un linge. Râper 100 gr. de parmesan ou de gruyère, mélanger ce fromage à 50 gr. de farine et poudrer les pommes de terre de ce mélange; les saler légèrement avec du sel fin. Les sauter dans le linge pour bien les envelopper de fromage et de farine.

Dans un plat à gratin « et en terre » rangez les pommes de terre par couches, en poudrant chaque couche de fromage, sel, poivre et quelques morceaux de beurre. Terminer par une couche de fromage. Bien les aplatir et les mouiller de bon bouillon, qu'elles en soient couvertes à peine. Cuire à four modéré une heure et demie, en ayant soin d'y veiller et de retourner le plat de temps en temps.

En les servant il ne doit plus rester de bouillon.

Mme MADELEINE, Lorient.

Fondantes.

Formule de ma création, avec emploi de l'appareil Dauphine. Formez des pommes de terre de grosseur moyenne, c'est-à-dire comme un œuf, à l'aide d'une cuiller ou d'un coin de serviette vierge de toute souillure. Placez les pommes dans un plat de porcelaine grassement beurré, arrosez-les de beurre fondu, jamais de graisse, placez-les au four, dorez-les bien en arrosant souvent et servez-les telles qu'elles.

Froncia.

Prenez trois douzaines de pommes nouvelles, une douzaine de petits oignons nouveaux, une douzaine de petits lardons rissolés au beurre, versez le tout dans une casserole de porcelaine, couvrez de bouillon de volaille, 300 grammes de beurre et bouquet garni et cuisez lentement. Le bouillon réduit, servez aussitôt.

Petites bouchées de pommes de terre, dites à la Milanaise.

Faire cuire à l'eau salée 500 gr. de pommes de terre pelées; les égoutter et passer au tamis sur une table; y mélanger 200 gr. de farine, une pincée de poivre et muscade. Pétrir le tout, diviser en petites parties et dresser en forme de quenelles; chaque quenelle est ensuite appuyée avec le pouce sur une fourchette, ce qui forme un creux d'un côté et un décor de l'autre; les plonger à l'eau bouillante salée; les laisser pocher un quart d'heure; les égoutter et assaisonner soit au beurre et fromage comme les macaronis, soit simplement saupoudrées de fromage râpé avec un beurre de noisette dessus. Servir bien chaud. Vve Hochet, aux Pieux.

Nantaise.

Emincez des pommes de terre de Hollande en forme de sous, cuisez-les dans un bon jus de veau corsé, puis ajoutez de petits lardons. Une fois cuites, liez-les au beurre fin de façon à les rendre crémeuses.

Pâté de pommes de terre.

Suivant le goût on prépare soit une pâte feuilletée, soit une pâte brisée; on l'étend de manière à obtenir une

abaisse sur laquelle se coupent très minces les tranches de pommes de terre crues, absolument comme se coupent les pommes pour un chausson; en ayant soin d'établir sur le dessus une petite cheminée. Vous dorez à l'eau, et vous faites cuire au four. Quand le chausson est bien doré, et pendant qu'il est encore chaud, vous introduisez par la cheminée un demi-verre de bonne crème double et vous servez tel quel à la grande joie des gourmands.

MADDY.

A la Royale.

Se préparent identiquement comme la Nantaise, mais moitié pommes et moitié truffes.

Sable.

Cuisez au four des pommes de terre en robe de chambre, séparez-les en deux sur leur longueur, évidez-les, écrasez-les à la fourchette et faites-les rissoler à la poêle jusqu'à ce qu'elles imitent le sable de rivière.

Pommes de terre saucisses à la tomate.

Prenez six belles pommes de terre farineuses, et après les avoir bien lavées, mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau légèrement salée. Vingt minutes suffisent d'ordinaire à la cuisson. S'en assurer en piquant les pommes de terre avec une fourchette, les dents de cette dernière doivent pénétrer sans effort. Retirez les pommes de terre, épluchez-les et écrasez-les à l'aide d'un pilon et d'une passoire. Hachez des fines herbes, persil, ciboules, échalotes, ail, cerfeuil. Mettez dans une poêle un bon morceau de beurre, et faites bien dorer vos fines herbes ainsi que les échalotes et l'ail. Versez et mélangez ceci à vos pommes de terre en y ajoutant un ou deux jaunes d'œufs, sel et poivre.

Pétrissez ce mélange en forme de saucisses, roulez-les dans un peu de farine.

Mettez de la friture dans une poêle, et lorsqu'elle sera bouillante, placez-y vos pommes de terre saucisses et faites-les bien dorer. Dans une autre casserole faites une sauce tomate. Versez cette sauce dans un plat long et placez dessus vos pommes de terre.

Servez très chaud.

Mme LEMAIRE, Doulon-Nantes.

FARINAGES OU PATES

Gnokis à la Semoule.

Faites bouillir, avec une pincée de sel, un demi-litre de lait, versez dedans, en pluie, 130 grammes de belle semoule et cuisez 25 minutes. Retirez la bouillie du feu, liez-la de deux jaunes d'œufs, étalez-la sur un plat en lui donnant une épaisseur d'un centimètre, et laissez-la refroidir entièrement. Avec un emporte-pièce ou même un simple verre, découpez-la en disques de 4 centimètres environ de diamètre. D'autre part, beurrez un plat de porcelaine. Rangez les disques dessus en couronne, saupoudrez-les de parmesan râpé, arrosez-les de beurre fondu et faites-les gratiner au four.

Macaroni au gratin.

Je donne cette formule plus pour la cuisson que pour la recette elle-même qui est connue de tout le monde. C'est qu'en France on a souvent la mauvaise habitude de trop cuire les pâtes, ce qui les rend pâteuses, collantes, peu succulentes.

Cuisez, ou plutôt pochez — c'est le vrai terme — 30 minutes le macaroni à l'eau salée et bouillante, à feu doux et hermétiquement couvert, après avoir pris la précaution de le remuer quelques secondes pour l'empêcher de se prendre en pelotes. Quand la cuisson est achevée, égouttez-le, replacez-le dans la casserole, et ajoutez-lui — par 250 grammes de pâtes — quelques cuillerées de Béchamel, 100 grammes de beurre, 60 grammes de gruyère râpé, autant de parmesan également râpé, sel et poivre. Le tout bien amalgamé, versez-le en dôme dans un plat de porcelaine grassement beurré, saupoudrez-le de parmesan râpé, arrosez-le de beurre fondu et faites-le gratiner de belle couleur.

Les marques particulièrement recommandées pour ce plat sont celles de Lucullus et de Rivoire et Carret.

Pain de macaroni.

200 grammes macaroni, 5 œufs, un demi-litre de lait, une sauce béchamel, 50 grammes de gruyère râpé.

Casser le macaroni en petits morceaux de deux à trois

centimètres. Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez, ajoutez au macaroni une sauce béchamel, cinq jaunes d'œufs et le fromage. Battre les blancs en neige. Ajoutez-les. Beurrer un moule, l'enduire de chapelure et faire cuire le pain au four pendant 40 minutes. On le sert avec une sauce tomate, une sauce au jus ou une sauce aux champignons. Pour cette dernière, prendre un bon morceau de beurre, le mettre dans une casserole. Ajoutez les champignons hachés fin. Laissez cuire un quart d'heure. Au dernier moment, ajoutez de la crème fraîche sur ces champignons. On lie cette sauce, si c'est nécessaire, avec un peu de fécule. LUCIE G....

Nouilles au beurre.

Donnez aux nouilles 8 minutes de cuisson au maximum; égouttez-les, puis ajoutez-leur — par 500 grammes de pâte — 200 grammes de beurre frais *non fondu* et en *petites parcelles*, sel et poivre. Servez tel quel.

Les nouilles au gratin se préparent d'après la formule du macaroni.

Riz à l'Andalouse.

Riz Pilaw additionné de 150 grammes de tomates émondées, épépinées, concassées et cuites au beurre. Ce poids de 150 grammes s'entend en tomates ayant subi les préparations ci-dessus.

Riz à la Grecque.

Même préparation que le riz Pilaw avec cette addition : 100 grammes de chair à saucisse cuite au beurre défaite avec le riz à la fourchette, une tasse à thé de petits pois à la Française et égouttés. Laisser le tout étuver quelques minutes.

Riz Pilaw.

Cuisez au beurre un oignon haché. Quand il commence à blondir, ajoutez-lui 250 grammes de riz Patna ou Caroline, le meilleur pour cette formule. Remuez le tout quelques minutes, puis mouillez-le d'un litre de bouillon ou, à défaut, d'eau simplement, et cuisez à feu doux, sans y toucher, durant 20 minutes. Au sortir du four changez-le de casserole et mélangez-lui 100 grammes de beurre noisette.

Riz à la Quimpéroise.

Le riz : Dès le matin laver une « bollée » de riz caroline, le laisser égoutter afin qu'il soit bien asséché lorsqu'on commencera la préparation.

Mettre alors un morceau de beurre dans une casserole et, lorsque ce beurre est à peine doré, y faire revenir le riz durant huit à dix minutes en tournant continuellement. Au bout de ce temps, mouiller de deux grandes « bollées » de bouillon, saler, poivrer et laisser cuire à très petit feu.

Le rognon : Couper un beau rognon de veau en petits morceaux et le faire revenir dans une sauteuse. Lorsque le rognon est bien revenu, ajouter une cuillerée de farine et mouiller avec un verre de bon bouillon, un demi-verre de vin blanc et un filet de madère. Aromates, sel, poivre.

Les œufs brouillés : Mettre un bon morceau de beurre dans une casserole et y brouiller sept à huit œufs avec sel, poivre, un peu de crème. (Si on ne dispose pas de crème, on remplace par de petits morceaux de beurre glissés dans les œufs déjà bouillis.)

Disposition du plat : Mettre le riz dans un moule et retourner sur le plat. Faire une place au milieu pour y déposer les œufs brouillés et disposer, à l'aide d'une cuillère, les rognons et leur sauce autour du riz ainsi démoulé.

Garnir le plat de croûtons frits.

Ce plat est exquis.... mais seulement si on a soin de disposer le tout très vite *afin de servir chaud.*

VIVIANE.

TOMATES

Tomates farcies.

Prenez des tomates de bonne qualité et de grosseur au-dessus de la moyenne, levez un couvercle opposé à la queue, épépinez-les bien, salez et poivrez-les. D'autre part, cuisez 125 grammes de riz pilaw, ajoutez-lui 6 cuillerées de hachis de bœuf — par 6 tomates. Garnissez-en vos tomates en dôme, saupoudrez-les de mie de pain fraîche, arrosez-les de beurre fondu, placez-les sur un plat de porcelaine grassement beurré et cuisez-les au four environ 15 minutes. Servez-les toutes bouillantes.

Tomates flambées (pour 6 personnes).

Six belles tomates, un bon morceau de beurre, un verre

de lait, un morceau de mie de pain rassis, une demi-livre de champignons, une demi-livre de cèpes, une poignée de persil, un verre à bordeaux de vieille fine champagne, sel, poivre.

Différentes opérations. — 1° Lavez et nettoyez les tomates; coupez-les en deux; gardez la moitié opposée à la queue et creusez-y une petite cavité; gardez la chair que vous avez retirée et mettez-la sur un coin de la planche à hacher.

Dans un plat de porcelaine à feu et pouvant se servir à table, mettez gros comme un œuf de beurre, disposez vos tomates les unes à côté des autres, salez et poivrez; mettez un dé de beurre dans chaque cavité de vos tomates et faites cuire à feu moyen pendant une demi-heure.

2° Mettez tremper la mie de pain dans le verre de lait.

3° Epluchez et coupez grossièrement les champignons, ajoutez-les à la chair des tomates mise en réserve sur la planche à hacher.

Epluchez également les cèpes; séparez les têtes des queues; conservez six belles têtes dans une assiette; coupez le reste et ajoutez également à la chair et aux champignons.

Hachez une poignée de persil, ajoutez-la au mélange.

4° Hachez alors tout cela assez finement (chair des tomates, champignons, cèpes et persil; ajoutez-y la mie de pain égouttée, gros comme un œuf de beurre; salez et poivrez à point.

5° Au bout de la demi-heure de cuisson retirez les tomates du four. Avec une cuillère remplissez les cavités de chacune de votre farce. Remettez à four doux pendant un quart d'heure.

6° Le quart d'heure écoulé retirez à nouveau du four et recouvrez vos six tomates avec les six têtes de cèpes (conservées dans une assiette au début de la préparation); remettez au four encore un quart d'heure et ayez soin d'arroser continuellement le tout du jus de la cuisson.

7° Au moment de servir arrosez le tout d'un verre à bordeaux de très vieille fine-champagne à laquelle vous mettez le feu et continuez d'arroser.

M[lle] Bl. Janning, à Bouaye.

Tomates en surprise.

Prenez de belles tomates et videz-les. Ajoutez ensuite au

fond de chacune d'elles un morceau de jambon et une noisette de beurre. Mettez-les dans un plat sur un feu doux et laissez quelques minutes. Quand elles sont chaudes, cassez un œuf dans chaque tomate; salez et poivrez.

Laissez encore quelques instants sur le feu et mettez ensuite au four, jusqu'à ce que le blanc de l'œuf soit dur. Retirez; saupoudrez de persil haché fin et servez chaud.

YANNICK.

Pâté de tomates (pour 6 personnes).

Prenez 1 kilo de belles tomates bien mûres, faites cuire et réduire en purée. D'autre part, mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, faites roussir légèrement deux oignons râpés, ajoutez une cuillerée de bonne huile, une pointe d'ail, un peu d'échalote et de persil hachés.

Versez alors dans la purée 250 gr. de chair à saucisse, trois œufs entiers, poivre, sel et un peu de chapelure. Mêlez le tout sur le feu en évitant que la viande ne durcisse ou ne fasse des grumeaux. Servez dans un plat à feu, égalisez et saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé. Arrosez de beurre fondu et terminez la cuisson au four.

Ce pâté est aussi bon froid que chaud.

Midinette.

Conserves de sauce tomate.

Les ménagères souvent reculent devant la préparation de ces conserves à cause de l'ennui de passer les bouteilles contenant la sauce à l'ébullition. Avec la recette suivante, cette peine est évitée, la sauce se conserve parfaitement aussi longtemps qu'on le désire.

Pour obtenir un litre de sauce, il faut environ un kilo de belles tomates. Mettre dans une grande poêle un morceau de beurre; lorsqu'il est blond, y faire revenir deux oignons moyens coupés menu, puis ajouter vos tomates coupées en morceaux, un bouquet garni (thym, persil, laurier), une gousse d'ail, sel, poivre.

Recouvrir votre poêle et laisser réduire à feu doux pendant une heure.

Votre sauce doit être suffisamment cuite, vous la passez au tamis et lorsqu'elle est tiède, mélangez 1 gr. d'acide salicylique par litre de jus. Mettre en bouteille. Boucher hermétiquement et cacheter.

Au moment de vous en servir, vous n'avez qu'à faire réchauffer votre sauce, sans aucune autre préparation.

Cela rend de grands services l'hiver pour la confection de potages, cassoulets, etc... dont la sauce tomate est un des éléments.

CLAUDINE.

TRUFFES

Truffes à la crème.

Même formule que pour les pommes de terre à la crème.

Truffes Duchesse.

Passez légèrement au beurre chaud 300 grammes de truffes fraîches pelées et émincées en lames fines et 200 gr. de jambon maigre et rose découpé en disques. Ajoutez un verre à porto de madère, laissez-le réduire de moitié, puis couvrez le tout de crème double et cuisez lentement. Quand les truffes s'enrobent de crème, ajoutez trois cuillerées de glace de veau, 150 gr. de beurre et servez bouillant.





LES ENTREMETS

ENTREMETS CHAUDS

Abricots Bourdaloue (pour 6 personnes).

Préparez la crème suivante : Placez dans une casserole 125 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 2 œufs entiers et 4 jaunes et travaillez le tout pour le rendre homogène. Ajoutez alors trois quarts de litre de lait bouillant, mais peu à peu, une demi-gousse de vanille et cuisez à feu doux jusqu'à ébullition, puis additionnez de 150 grammes de beurre frais. Versez cette crème au centre d'un plat rond, égalisez-la, dressez autour 18 beaux demi-abricots en compote ou en conserve, saupoudrez le tout de 6 macarons pulvérisés et placez sur chaque fruit gros comme une noisette de beurre. Portez le plat au four et faites gratiner merveilleusement. Servez en même temps une sauce abricots parfumée au kirsch et au marasquin.

Abricots Pralines.

Préparez une fine marmelade de pommes à la vanille, placez-la sur un plat rond, dressez dessus des demi-abricots cuits en compote ou de bonne conserve, saupoudrez-les de poudre de macarons, et faites colorer au four de belle couleur. Servez avec, à part, une sauce abricots au madère.

Sauce Abricots.

Placez dans une petite casserole de porcelaine 4 cuillerées de marmelade d'abricots avec 6 d'eau et 2 de sucre, faites cuire 5 minutes, passez à la passoire fine et ajoutez les liqueurs de votre choix, kirsch ou marasquin. Pour être réussie, cette sauce doit envelopper le dos de la cuiller comme d'un voile blond.

Ananas Diplomate.

Blanchissez 250 grammes de riz Caroline, égouttez-le, ajoutez-lui un demi-litre de lait bouillant, puis 160 gr. de sucre, un bâton de vanille et une pincée ou environ 2 grammes de sel. Cuisez au four bien couvert et sans y toucher, pendant 30 minutes. Défourné, liez-le de 10 jaunes d'œufs et de 50 grammes de beurre, mélange qui doit être effectué à la fourchette pour ne pas le briser, poussez-le au four 10 minutes au bain-marie, démoulez-le sur un plat rond, garnissez le centre d'une belle compote de poires ou de pommes, posez sur le riz une couronne de tranches d'ananas décorées aux cerises compote et lustrez le tout d'une succulente sauce abricots parfumée de kirsch et de marasquin. Servez à part une sauce abricots aussi parfumée au kiorch.

Le « Bajet » Fougerais.

Prendre des « bajets » (un moyen par personne), les dresser dans un plat après les avoir coupés en deux ou trois morceaux. Verser dessus un litre de lait bouillant, sucré et vanillé (un litre pour 4 bajets environ), les laisser tremper pendant 24 heures puis les fricasser au beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Il est préférable d'ajouter un jaune d'œuf au litre de lait.

(« Bajet », sorte de petit pain au lait vendu en grande quantité dans les foires et marchés de la région de Fougères).

LUCULLUS II.

Beignets Dauphine.

Abaissez de la pâte à brioche déjà levée et rompue, détaillez-la, au moyen d'un coupe-pâte, en disques unis de 5 à 6 centimètres. Sur la moitié de ceux-ci placez, au centre, une petite cuillerée à café de crème frangipane, tout comme pour les abricots Bourdaloue, humectez les bords et posez dessus les disques réservés, soudez bien

les deux parties ainsi juxtaposées et faites frire de belle couleur et très croustillant. Avant de servir, saupoudrez de sucre.

Beignets de crème frite.

Placez dans une casserole 125 grammes de farine, 65 grammes de sucre, 30 de beurre, 2 œufs entiers et 6 jaunes, travaillez le tout, ajoutez un demi-litre de lait vanillé et faites cuire lentement sur feu doux. Après 5 minutes d'ébullition, versez votre crème sur un plat, de façon à lui donner un centimètre et demi d'épaisseur, laissez-la refroidir et taillez-la en losanges. Panez ceux-ci à l'anglaise et faites-les frire de belle couleur. Servez à part une sauce abricots.

Les beignets de « Mam'Goz ».

Laver quelques pommes de terre (de Hollande si possible, les faire cuire dans un peu d'eau salée, puis les éplucher et les passer en purée.

Ajouter à cette purée un peu de sucre en poudre (environ 40 gr. par livre de pommes de terre) et la parfumer avec un peu d'écorce d'orange ou la peau d'un citron préalablement hachée).

Mêler à cette pâte tout juste assez de farine pour qu'elle puisse s'étendre au rouleau à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs (on y arrive très facilement).

Lorsque la pâte est ainsi étendue, la couper en « losanges » ou mieux en « ronds » à l'aide d'un verre à Bordeaux comme « emporte-pièce ». Repétrir les morceaux qui tombent, étendre à nouveau et découper comme précédemment jusqu'à épuisement de la pâte.

Jeter alors les beignets dans la friture très chaude et les retirer dès qu'ils sont gonflés et dorés; saupoudrer de sucre et servir brûlants. (On peut aussi glisser à l'intérieur un soupçon de confiture).

Ce n'est que cela !... allez-vous penser. Essayez cependant, vous ne le regretterez point !

Bigoudens.

600 gr. de farine; 300 gr. de sucre en poudre; 1 décilitre de crème double; 200 gr. de beurre; 4 jaunes d'œufs; un petit verre d'eau-de-vie; 1/4 de litre d'amandes mondées.

Mettez la farine en couronne. Au centre : les jaunes d'œufs, la crème, le beurre, l'eau-de-vie et le sucre. Mêlez

le centre et attirez peu à peu la farine pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez-y, pour finir, les amandes (mondées après les avoir passées 10 minutes dans de l'eau bouillante) hachées finement.

Etendez la pâte sur la planche, farinée d'un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez vos galettes en vous servant d'un verre. Posez sur une plaque beurrée, dorez-les au lait et cuisez à four de bonne chaleur 20 minutes.

Se gardent très longtemps mises froides en boîtes de fer blanc. GARGANTUA.

Beignets soufflés Surprise.

Mettez dans une casserole 250 grammes d'eau, 180 de beurre et une cuillerée de sucre, faites bouillir et incorporz alors 250 grammes de farine tamisée que vous travaillez bien pour obtenir une pâte bien lisse. Desséchez celle-ci quelques minutes sur le feu en la remuant toujours, laissez-la refroidir puis ajoutez-y un à un 6 œufs entiers et 3 jaunes en ayant grand soin de mélanger parfaitement au fur et à mesure de l'addition. Faites alors des boules de pâte de la grosseur d'une noix, roulez-les dans de la farine tamisée et faites-les frire dans une belle friture de graisse de rognon de bœuf, chaude, fumante, en remuant constamment la poêle pour que les beignets se développent bien. Enlevez-les quand ils sont croustillants, égouttez-les, pratiquez dans chacun d'eux une entaille et à l'aide d'un cornet coupé par le bout, fourrez-le d'une purée d'abricots au kirsch. Servez bien chaud.

Le Chanclau (pour 4 à 5 personnes).

Prenez trois cuillerées à bouche de farine, délayez-la avec un peu de lait, afin d'obtenir une pâte, ni trop épaisse ni trop claire. Ajoutez deux œufs entiers, une pincée de sel fin, et une cuillerée à bouche d'eau-de-vie ; mélangez bien le tout, mettez un morceau de beurre dans une poêle, lorsqu'il est fondu et bien chaud, mettez le mélange et faites-le dorer des deux côtés.

Ce gâteau a le goût de la crêpe, et il se mange saupoudré de sucre. H. WELICH, Laval.

Crêpes.

Mélangez 250 grammes de farine, 100 grammes de

sucre, une pincée de sel et 6 œufs entiers avec trois quarts de litre de lait, 3 cuillerées d'orgeat, 3 cuillerées de cognac et 6 macarons en poudre. Faites cuire dans une poêle dite à crêpes.

Crêpes Suzette.

Cuisez 18 crêpes bien croustillantes et tartinez-les de la composition suivante : Placez dans une assiette creuse 100 grammes de beurre en pommade, ajoutez 100 gr. de sucre en pierre que vous aurez, au préalable, frotté sur une orange pour en avoir le zeste, mouillez le tout d'un demi-décilitre de fine champagne et rendez-le bien homogène. Ployez alors vos crêpes en quatre, versez dessus du curaçao cordon rouge Marnier et autant de fine champagne, chauffez le plat, saupoudrez les crêpes de sucre et faites-les flamber. Servez-les avec la flamme.

Croûtes dorées.

Coupez sur une brioche mousseline des disques d'un centimètre d'épaisseur, placez ces derniers dans un plat et humectez-les légèrement de crème. D'autre part, battez des œufs en omelette. Passez sur les deux côtés vos disques dans cette omelette, faites-les frire de belle couleur et saupoudrez-les de sucre fin. Servez avec, en même temps, une sauce abricot au marsala.

Far Breton.

Délayer une demi-livre de farine avec quatre œufs entiers et 1 litre de lait froid. Ajouter une demi-livre de sucre et une cuillerée de rhum ou de fleur d'oranger. Verser dans une tourtière beurrée et ajouter un quart de pruneaux dénoyautés et un quart de raisin de malaga. Faire cuire au four une petite heure. HENRIETTE.

Matafan Breton.

Placez dans un saladier 4 cuillerées de farine, mélangée de 2 jaunes d'œufs et de 2 cuillerées de sucre ; additionnez à cela un verre de lait froid, 60 grammes de beurre fondu et 3 blancs d'œufs battus en neige. D'autre part, émincez 2 pommes Reinette pelées et macérées au préalable dans du bon rhum pendant 30 minutes. Mélangez ces rondelles à l'appareil, versez-les dans une

poêle sur du beurre chauffé et cuisez-les 20 minutes de chaque côté, soit en tout 40 minutes. Le matafan bien cuit et doré sur les deux faces, servez-le sur un plat rond et couvrez-le de **marmelade d'abricots.**

Merveilles Frites.

Placez sur le marbre ou, à défaut, sur la table 150 gr. de farine, faites un creux au centre duquel vous casserez 2 œufs entiers et ajouterez 50 grammes de beurre, 25 grammes de sucre et 3 cuillerées de cognac. Commencez par mélanger le sucre avec les œufs et le beurre, puis peu à peu la farine, de manière à obtenir une pâte lisse et fine. Laissez cette pâte se reposer, couverte, une heure et demie, puis abaissez-la bien mince à l'aide d'un rouleau, coupez-la par bandes avec une roulette à pâtisserie, faites frire ces bandes dans une friture composée de mi-partie beurre et mi-partie saindoux. Sèches et de belle couleur, égouttez-les et saupoudrez-les de sucre vanillé.

Petit soufflé au Parmesan à la d'Orsay.

Mettez à fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, ajoutez-lui 2 cuillerées à soupe de farine et cuisez ce roux quelques minutes. Additionnez-le alors d'un demi-litre de lait et cuisez encore 10 minutes. Liez la Béchamel ainsi obtenue de 6 jaunes d'œufs, passez-la à la mousseline, ajoutez-y 150 grammes de parmesan râpé, 60 grammes de pistaches pilées, puis les 6 blancs d'œufs battus en neige et mélangez le tout avec adresse. D'autre part, beurrez des cassolettes, garnissez-les de l'appareil, parez en dôme et placez dessus un disque de parmesan. Cuisez au four, de couleur blonde, environ 8 minutes.

Poires soufflées.

Partagez par le milieu 6 belles poires dont on évide et pile le milieu; faire pocher dans un sirop léger ces moitiés de poires seulement pour les attendrir, ensuite faire cuire et passer au travers d'un tamis fin 100 gr. de poires de façon à les rendre en fine purée.

D'autre part, travaillez ensemble dans une petite terrine : 100 gr. de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs et une cuillerée à bouche de fécule; délayez cet appareil avec un verre de

lait bouillant, faire lier en tournant sur feu doux puis le parfumer avec de la vanille.

Incorporer ensuite, mais hors du feu, la purée de poires et les 3 blancs battus en neige très ferme, en garnir la cavité de chaque morceau de poire, saupoudrer de sucre en poudre et placer une moitié de cerise (mi-sucre) sur chaque morceau de poire. Les ranger dans un plat dont on a beurré le fond, le mettre au four pour le faire cuire et glacer le soufflé de poires.

Dressez-les sur un plat creux dont le fond est garni d'une gelée de groseilles liquide. Se sert chaud.

Un Cuistot.

Pommes flambées (pour 3 personnes).

Prenez trois jolies pommes de reinette. Coupez-les en petits quartiers d'un centimètre d'épaisseur. Saupoudrez une serviette de sucre en poudre vanillé. Roulez-y vos quartiers de pomme.

Pendant ce temps, mettez dans une poêle 100 gr. de beurre fin, faites-y bien dorer vos fruits. Après cuisson, dressez en pyramide sur une coupe et ajoutez la sauce. Disposez quatre pierres de sucre, arrosez copieusement de rhum et faites flamber.

Cet entremets, d'une confection extrêmement facile et d'une très grande finesse peut être servi dans un grand dîner. On peut alors, pour la présentation, l'entourer de biscuits à la cuiller. *Tante Nini.*

Pommes à la Française.

Prendre six pommes, les creuser, retirer les pépins, mettre à l'intérieur de chacune une cuillerée de confitures, mettre au four.

Quand elles sont cuites, retirer les pommes du four, les recouvrir de blancs d'œufs battus en neige très ferme, et sucrer selon le goût, remettre au four jusqu'à ce que les blancs soient cuits et dorés. Ensuite servir chaud, en ayant soin d'arroser ces pommes de rhum chaud et sucré.

Mme Elvyna.

Nota. — 150 gr. de sucre dans les blancs d'œufs serait bien.

Pommes Madame.

Pelez six pommes Reinette ou Calville, taillez-les en tranches minces, enlevez le cœur à l'aide d'un coupe-pâte et placez-les, par couches saupoudrées de sucre et de

poudre de macarons, dans un plat grassement beurré. Cuisez-les au four, à feu doux. Lorsqu'elles sont cuites, battez trois œufs en omelette, ajoutez-leur même volume de crème épaisse et une cuillerée à café de sucre en poudre et couvrez-les de cet « appareil » qui doit rester moelleux tout en étant doré de belle couleur.

Pommes Ménagère.

Pelez 6 belles pommes, enlevez-en le cœur à l'aide d'un tube dit moule à colonne, puis taillez 6 croûtes de pain de Joko de préférence, beurrez-les bien, placez-les dans une casserole un peu haute et posez les pommes dessus. Remplissez les puits ou creux de celles-ci de beurre frais, saupoudrez-les de sucre, portez à feu doux et cuisez lentement. Le pain absorbe le jus des pommes et se gratine ; 10 minutes avant de les servir telles quelles, arrosez-les de confitures de groseilles.

Pommes rissolées.

Taillez en quatre de belles Reinettes et enlevez-en le cœur pour les parer et la peau également. Vos quartiers dorés au beurre à la poêle, rissolés et fondants, dressez-les sur une marmelade d'abricots dans un plat à entremets, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites-les flamber au fin rhum. Servez-les accompagnés d'une crème épaisse au rhum.

Pommes Rosemonde.

Pelez 6 reinettes des plus belles, enlevez-en le cœur et remplacez-le par une crème frangipane dans laquelle vous aurez versé 150 grammes de pistaches pilées. Arrosez copieusement les pommes de beurre fondu et cuisez-les au four en ayant bien soin, vers le milieu de la cuisson de les humecter largement de confiture de groseilles et de les saupoudrer de 4 macarons écrasés. Les pommes Rosemonde demandent à être bien gratinées et se servent telles quelles.

Soufflé au Chocolat (pour 6 personnes).

Faites fondre dans peu d'eau, avec un bâton de vanille, 6 tablettes de chocolat dites Bavaroises. Quand le chocolat forme pâte lisse, laissez-le refroidir, puis ajoutez-lui

8 jaunes d'œufs et travaillez bien, puis, très adroitement, incorporez les 8 blancs battus en neige bien ferme. Finissez ce soufflé comme le précédent.

Soufflé Palmyre.

Préparez un soufflé Vanille et placez au centre des biscuits de Reims imbibés d'anisette.

Soufflé Vanille (pour 6 personnes).

Mettez dans une casserole 150 grammes de beurre, et quand il est fondu ajoutez-lui une cuillerée de farine. Cuisez celle-ci 3 minutes et additionnez-la d'un quart de litre de lait bouillant vanillé et de 2 cuillerées de sucre. Cuisez ainsi 5 minutes et laissez « l'appareil » s'attiédir. Ajoutez alors 8 jaunes d'œufs et passez le tout à la mousseline. Battez les blancs des œufs en neige très ferme et mélangez-les peu à peu à l'appareil. D'autre part, beurrez largement une timbale à soufflé en porcelaine ou en métal, tapissez-la de sucre en poudre, versez alors l'appareil dedans en formant le dôme, saupoudrez-le de sucre et poussez-le au four pour lui donner une cuisson douce. N'omettez pas de le saupoudrer trois fois de sucre pour que le dessus donne un chapeau caramélisé. La cuisson demande environ 20 minutes, mais il est prudent de se rendre compte de son degré à l'aide d'une aiguille de cuisine. Si celle-ci, plongée dans le soufflé, revient propre, nette, il est cuit ; dans le cas contraire, il n'est pas encore à point.

Soufflé Royale.

Placez au centre d'un soufflé Vanille des biscuits de Reims imbibés de kirsch et de marasquin et parsemez ceux-ci de cerises confites macérées aux deux liqueurs précitées.

ENTREMETS FROIDS

Chocolat au kirsch.

Deux barres de chocolat, les mettre à fondre dans une casserole, avec 3 cuillerées d'eau. Quand le tout est fondu, ajoutez au chocolat qui doit être épais, 3 cuillerées de

bonne crème. Mettre du sucre en poudre selon son goût et continuer de battre.

Avant de servir, verser une cuillère à café de kirsch et battre encore.

Cet entremets se prépare au moment de servir.

Petite Ménagère.

Crème au chocolat non cuite.

Prenez une tablette de chocolat par personne et un œuf également par personne.

Faire fondre le chocolat sans eau à la chaleur du feu et quand il est bien mou, ajoutez-y les jaunes d'œufs. Liez bien le mélange ; battez les blancs d'œufs en neige, sucrez-les et ajoutez-les au mélange déjà fait. Mettez alors cette crème dans des petits pots et laissez-la reposer au frais pendant deux ou trois heures avant de la servir.

Il n'y a pas d'inconvénient à ce que cette crème soit faite d'avance.

ANNE BRETONNIÈRE.

Crème Côte d'Emeraude (pour 4 personnes).

Piler finement 10 gr. d'amandes douces fraîchement mondées, 1 gr. d'amande amère, en ajoutant, petit à petit, une cuillerée d'eau pour faciliter l'extraction de l'arôme. Enlever nettement le sommet d'une belle pomme de Reinette, la creuser légèrement avec une cuillère à bouche, et garder l'écorce. Faire une compote de la chair, un petit bâton de vanille, un peu de sucre, un peu d'eau ; faire cuire et passer au tamis.

Crème : Un demi-litre de lait, 125 gr. de sucre. Faire bouillir. Faire brûler 4 morceaux de sucre couleur blonde, ajouter une goutte de vinaigre pour que le sucre ne tourne pas, verser le lait bouillant sur le caramel. Casser 4 gros œufs, les foutter ; verser peu à peu le lait bouillant et passer. Ajouter au lait les amandes pilées, la marmelade et un verre de kirsch.

Beurrer un moule à charlotte; remplir le moule et faire cuire au bain-marie, bien couvert, à four modéré. Une heure de cuisson. Laisser refroidir, démouler sur un compotier en passant la lame d'un couteau très mince, et entourer la crème d'un sirop de groseilles. Faire de petits trous dans l'écorce d'une belle pomme, placer à l'intérieur un bout de bougie, mettre la pomme illuminée sur la

crème au moment de servir. On aura soin d'éteindre la lumière pour que l'effet soit plus beau.

EMILE JAN, Rennes

Crème renversée.

Bien qu'elle soit archi-connue, elle est si souvent estropiée que je crois bon d'en donner ici la formule classique pour dix personnes. La voici :

Mettez en ébullition un litre de lait avec un bâton de vanille. Celle-ci bien infusée, retirez le lait et faites-y fondre 325 grammes de sucre en morceaux. D'autre part, cassez dans un saladier très propre 4 œufs entiers et 10 jaunes. Battez-les bien puis versez le lait seulement tiède dessus. Mélangez bien, passez à la mousseline ou à défaut à la passoire, enlevez la mousse qui se forme à la surface et transvasez dans un moule dit à Charlotte d'un litre, beurré ou caramélisé au préalable. Pochez cette crème, couverte, au bain-marie, le moule baignant aux trois quarts dans l'eau que vous portez à ébullition, dans un four, pendant un temps qui varie entre 50 minutes et une heure. Laissez-la refroidir et renversez-la sur un plat. Remarquez que cette crème devant être simplement soudée, une trop forte cuisson lui enlèverait son moelleux qui, seul, en fait le charme.

Nota : Quand le moule a été beurré, on peut étendre sur la crème une sauce sabayan froide un peu consistante.

Crème Surprise (pour 6 personnes).

125 gr. de chocolat, 125 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de beurre, un demi-litre de lait, 4 ou 5 œufs, une demi-gousse de vanille.

Cette crème se fait en deux parties : 1° la surprise ; 2° la crème vanillée.

1° Pour faire la surprise :

Mélangez 125 gr. de chocolat, 3 cuillerées à café de sucre en poudre, demi-tasse de lait, 50 gr. de beurre. Faites fondre et cuire le tout dans une casserole, sur feu très doux, pendant environ 20 minutes. Remuez le mélange avec une spatule en bois. Lorsqu'il est à l'état de pâte lisse, il est cuit. Retirez du feu, versez dans un plat creux ou dans une jatte à crème et laissez refroidir.

2° Pour faire la crème vanillée :

Mettez sur le feu le reste du demi-litre de lait avec le

reste des 125 gr. de sucre et la demi-gousse de vanille. Pendant le temps que le lait mettra à bouillir, cassez les œufs en mettant les blancs dans un plat, les jaunes dans un autre. Battez les blancs en neige très dure, ils sont à point lorsqu'ils se détachent complètement du récipient dans lequel on les bat.

Lorsque le lait bout, retirez-le du feu.

Battez les jaunes d'œufs que vous avez mis de côté, comme vous faites pour une omelette, mêlez ensuite avec le lait qui devra être presque complètement froid ; remettez sur feu doux et tournez jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirez alors du feu, car la crème tournerait; incorporez-y les blancs d'œufs battus en neige ferme, laissez refroidir, puis versez cette crème vanillée sur la surprise et servez.

On peut, si l'on veut, ne pas incorporer les blancs d'œufs à la crème. Dans ce cas, il est inutile de les battre en neige ; on les mettra de côté pour une autre préparation culinaire.

Cet entremets, qui n'est ni coûteux ni difficile à réussir, est exquis. L'essayer, c'est l'adopter.

Petite Amie.

L'Enterré.

Je ne sais si je devrais indiquer cette recette parmi les recettes locales, mais dans le petit coin de Bretagne où je passe la moitié de l'année, nous sommes nombreux à faire ce délicieux entremets et je ne l'ai mangé nulle part ailleurs.

Prendre un litre de crème (crème fraîche de la veille) et la battre en Chantilly très ferme (attention à ne pas battre jusqu'à ce qu'elle tourne en beurre). Mettre un paquet de sucre vanillé, 1/4 de fruits confits coupés en tout petits morceaux et du sucre en poudre selon le goût.

Versez cette préparation dans un gros torchon de cuisine à fils serrés et attachez une ficelle en serrant très fort la préparation. Mettez ce linge dans un autre plus épais, tel que sac à blé plié en deux. Faire dans la terre un trou d'environ 50 centimètres de profondeur au moins. Mettez-y au fond, sur une pierre, les linges contenant votre crème, posez une pierre mince dessus et remplissez complètement le trou avec la terre enlevée. Laissez ainsi 24 heures environ. Au bout de ce temps, vous avez une délicieuse bombe glacée qu'on mange avec des oublies.

Entremets Fœdora pour 15 personnes).

1 litre de lait, 1 gousse vanille, 10 œufs, 300 gr. sucre en poudre, 200 gr. fruits confits, 1 décilitre très bon kirsch, 40 gr. de gélatine.

Préparation : 1. Faire fondre la gélatine dans aussi peu d'eau froide que possible.

2. Hacher grossièrement les fruits confits (angélique, cédrat, poires, cerises, etc...), et les mettre à macérer dans le kirsch pendant une heure.

3. Battre les dix jaunes d'œufs et deux blancs avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse.

4. Faire bouillir le lait avec la vanille.

Verser le lait par petite quantité sur les œufs, bien veiller à ne pas laisser bouillir. Retirer, laisser un peu refroidir, ajouter la gélatine, bien mélanger, puis ajouter le salpicon de fruits confits et le kirsch. Tourner jusqu'à ce que les fruits ne s'enfoncent plus dans la masse.

Tremper un moule, uni de préférence, dans l'eau très froide, égoutter, y verser la crème, bien tasser et placer dans un endroit très frais.

Ne doit se servir que très froid, entouré d'une crème à la vanille. On peut aussi servir seul. Dans ce cas, mettre moins de gélatine, 20 à 25 gr. seulement (et selon la saison) pour que cette préparation ait l'apparence d'une légère gelée.

A. Pote.

Entremets au riz (pour 8 à 10 personnes).

Prenez un quart de bon riz caroline que vous lavez puis disposez dans un plat allant au feu (blanc de préférence), ajoutez 100 gr. de sucre pilé, un verre d'eau, un litre de lait froid non bouilli, une gousse de vanille et une petite noix de beurre; mettez le tout dans un four à feu doux pendant deux heures. Quand votre riz est cuit, vous le laissez dans le plat. Vous avez épluché deux ou trois belles pommes que vous couper en tranches minces et rondes que vous faites cuire dans un sirop de sucre en ayant soin de veiller à ce que les tranches de pommes conservent leur forme, puis vous disposez ces tranches sur votre riz et, par-dessus, vous versez une couche de confitures de prunes ou de groseilles; arrosez le tout d'un petit verre de kirsch et mettez au four dix minutes. Cet entremet sè sert tiède ou froid de préférence. Tante Mélie.

Fondant au Chocolat (Formule pour 10 personnes).

Faites fondre en pâte lisse 8 tablettes de chocolat Marquis ou Bavaroise, ajoutez-y un bâton de vanille et 3 cuillerées à soupe de sucre. Lorsque le chocolat forme laissez refroidir et ajoutez alors 150 grammes de beurre en pommade et les 8 blancs battus très fermes. Ces derniers doivent être mélangés très adroitement. Ceci fait, beurrez légèrement un moule à Charlotte de la contenance d'un litre, versez-y l'appareil et fermez à l'aide d'un papier blanc beurré. Laissez--le prendre au frais, pendant 4 heures, dans une glacière. A défaut de glacière, on le fait la veille ou le matin pour le soir et on le place dans un endroit froid. Renversez-le sur un plat rond et saucez-le largement de la composition suivante obtenue comme suit : Mettez dans une petite casserole 6 cuillerées de sucre et un demi-verre d'eau, cuisez 5 minuts, ajoutez après 6 jaunes d'œufs et cuisez, au bain-marie, comme pour des œufs brouillés. Cette sauce, qui doit rester très moelleuse, est renversée sur un saladier et fouettée jusqu'à complet refroidissement.

Fraises à l'Infante.

Laissez macérer pendant deux heures dans un saladier vos fraises avec sucre, kirsch et des tranches d'ananas frais, si possible. Dressez alors, sur un compotier, vos tranches d'ananas en couronne, placez au centre vos fraises, ajoutez en nappe le kirsch et quelques cuillerées de confiture, sauce vraiment divine, passée au préalable à la mousseline. Servez bien froid.

Fraises Marquise.

Faites macérer au kirsch des fraises des bois, additionnez-les de quelques cuillerées de confiture de groseille passée à la mousseline et couvrez-les entièrement de crème Chantilly. La confiture de groseille doit revêtir les fraises comme d'une chemise rose.

Fraises Nantaise.

Après avoir fait macérer au porto et fine champagne de belles fraises, ajoutez-leur quelques cuillerées de confiture de Bar — un petit pot pour deux personnes — couvrez-les

de parfaite crème épaisse et écrasez dessus quelques crêpes dentelle de Quimper.

Fruits à la crème mousseuse.

Placez dans un plat creux ou timbale à fruits en métal des fruits frais, autant que possible, et à raison d'un kilo pour 6 personnes. Tenez-les au frais pendant une heure, puis versez dessus l'appareil suivant préparé dans un saladier : 8 jaunes d'œufs avec 150 grammes de sucre en poudre et 3 cuillerées de bon kirsch, mélangés et travaillés au fouet. En ajoutant les blancs d'œufs, il doit devenir mousseux et acquérir la consistance d'une crème. Ne cessez de fouetter que quand ce résultat est obtenu.

Fruits rafraîchis.

Placez dans un saladier de belles fraises, pêches pelées, seilles, framboises, poires tendres comme la Doyenné du Comice, noix fraîches, tous à leur temps de maturité, faits-les macérer dans du kirsch, puis additionnez-les de confiture de groseille passée à la mousseline. Saucez largement, en prenant soin, toutefois, que la confiture n'enrobe que légèrement les fruits et servez bien froid.

Fromage Saint-Gervais (pour 6 personnes).

2 litres de lait à peine tiède, 1 petite cuillerée à café de présure; laissez prendre le tout une demi-heure environ. Passez la lame d'un couteau de part en part, et posez sur le bain-marie ou feu doux quelques minutes. Laissez reposer une demi-heure. Mettez dans une passoire ou petit panier pour égoutter, une bonne heure. Démouler dans un compotier et couvrir d'une bonne crème fouettée Chantilly et entourer d'un cordon de belles fraises bien mûres. Saupoudrez le beau sucre fin à volonté.

A défaut de crème double, battez deux petits fromages suisses et bien frais du jour avec un verre de dessus de lait ou de crème douce.

A. G..., Rennes.

Lait gras (Friandise préparée dans les fermes des Monts d'Arrée les jours de pardon).

Faire bouillir 2 litres de lait; lorsque le lait n'est plus que tiède (*mingue*... selon l'expression locale), jeter dedans

un fort demi-litre de lait caillé; agiter 2 ou 3 fois seulement pour mêler grossièrement; laisser le mélange en repos dans une pièce chaude jusqu'au moment où il ne formera plus qu'un bloc, ce qui demande en général de 12 à 18 heures; puis mettre à égoutter dans un torchon de grosse toile du pays.

Une fois le tout bien égoutté y mélanger intimement 5 à 6 cuillerées de grosse crème. Sucrer à volonté. Si on veut mettre un peu de sucre vanillé ce n'en est que plus fin. *Bruyère blanche.*

Médinette.

Travaillez dans un saladier jusqu'à consistance d'une pommade légère 150 grammes de beurre, ajouter 3 jaunes d'œufs, mélangez bien et addidtionnez alors de 150 gr. de chocolat fort vanillé et fondu en pommade épaisse. Le tout bien amalgamé, ajoutez les 3 blancs d'œufs battus en neige très ferme. Garnissez le fond et le tour d'un moule à Charlotte de biscuits à la cuillère imbibés de rhum, placez au centre l'appareil au chocolat, fermez le tout de biscuits, tenez au frais 12 heures, démoulez et servez avec, en même temps, à part, une crème Chantilly.

Melon glacé.

Cerner le melon autour de la queue et enlever le morceau entaillé. Par cette ouverture, retirer à l'aide d'une cuillère les graines et les filaments.

Mettre dans l'intérieur du melon deux décilitres de vin de porto, et, si le melon n'est pas assez sucré en lui-même, ajouter une ou deux cuillerées de sucre en poudre.

Refermer l'ouverture. Mettre le melon dans une terrine; l'entourer de glace pilée et le faire rafraîchir pendant deux ou trois heures.

Dresser le melon sur une serviette et le servir.

BONVIN.

Marrons en surprise.

Epluchez 1 kilo de beaux marrons de Redon, et faites-les cuire à l'eau. Lorsqu'ils sont cuits, en faire une purée épaisse, sucrée et très vanillée. Laissez tiédir.

Faites-en ensuite de petites boulettes (de la grosseur d'un gros marron) que vous roulez dans du chocolat râpé.

Dressez-les en pyramide dans le compotier, puis recouvrez de la crème suivante :

Faites fondre 3 barres de chocolat dans un bon verre d'eau. Lorsqu'elles sont de bonne consistance ajoutez-y un jaune d'œuf et 75 gr. de beurre doux. Bien amalgamer le tout et recouvrir les marrons.

YANNICK.

Mousse pralinée.

Battez très ferme 6 blancs d'œufs, mélangez-leur 250 fr. de poudre de macarons et 3 cuillerées de sucre en poudre. Versez le tout dans un moule à charlotte caramélisé d'un litre environ de volume, cuisez au four 35 minutes, laissez refroidir et démoulez cette mousse sur une crème à l'anglaise assez épaisse.

Pêches Melba.

Jeter une douzaine de pêches dans l'eau bouillante, les retirer aussitôt à l'écumoir; enlever la peau à l'aide d'une serviette. Pocher les pêches au sirop léger et les laisser refroidir dans la cuisson; ensuite les dresser dans une timbale, sur un croûton de génoise, ou sur des biscuits à la cuiller imbibés de kirsch ou de marasquin; les recouvrir de gelée de groseille, avec des amandes coupées très effilées, et intercaler entre chaque fruit une cuillerée de glace à la vanille.

Entourer la timbale de glace pilée.

Berthe P...

Petits pots de crème Vanille.

Portez à ébullition 8 petits pots de lait. Laissez refroidir ce lait jusqu'à ce qu'il ne soit plus que tiède, ajoutez-lui 6 œufs entier, 6 jaunes, 160 grammes de sucre vanillé, mélangez bien et passez à la mousseline. Remplissez de cette composition, jusqu'aux bords, 12 pots dont vous enlevez, avec la lame d'un couteau, la mousse qui les recouvre. Placez ces pots dans une casserole plate contenant de l'eau bouillante de manière qu'ils baignent jusqu'à moitié, couvrez-les d'un couvercle bien chaud, sans buée, poussez-les au four et cuisez-les lentement. Quand ils sont pris, ils doivent être luisants comme un miroir. Servez-les entièrement refroidis.

Pots de crème au Chocolat.

Faites fondre en pâte 6 tablettes de chocolat dites Bavaroises de la maison Marquis, passage des Panoramas, à Paris, mouillez-les de 8 pots de lait, laissez ébullitionner 5 minutes avec un bâton de vanille. D'autre part, placez dans un saladier 12 jaunes d'œufs, additionnez-les du chocolat bien refroidi et de 3 cuillerées de sucre en poudre, et finissez comme pour les pots à la vanille. Cette crème tournant très facilement, il faut une surveillance continuelle, ne pas la perdre de vue une seconde.

Pruneaux à la crème à la Royale.

Faites tremper toute une nuit 500 grammes de beaux pruneaux dans un demi-litre de porto, puis cuisez-les dans ce vin avec sucre et vanille. Laissez-les refroidir, placez-les sur un plat rond, couvrez-les entièrement de crème épaisse bien fraîche, partant sans odeur, et parsemez-les de 6 macarons écrasés. Servez-les très froids.

Nota : Il va sans dire que les noyaux doivent être enlevés, aussitôt les pruneaux refroidis.

Pruneaux farcis.

Prenez de beaux pruneaux bien frais; faites une fente sur le côté pour enlever le noyau; remplissez le creux largement avec la farce composée de la manière suivante :

Pilez au mortier 75 gr. d'amandes bien mondées, en ajoutant peu à peu un œuf; une fois la pâte bien onctueuse, faites-y entrer autant de sucre en poudre qu'elle pourra en absorber. Teintez la farce avec un peu de carmin végétal. Emplissez le fruit débarrassé de son noyau, qu'il soit empli de façon à ne pouvoir complètement le refermer. Glacez-le en le plongeant dans le sucre au grand cassé au moyen d'une pince. Posez sur un grillage.

Le Chef Cécil, Avranches.

Pruneaux chocolatés aux amandes.

500 gr. de pruneaux, 125 gr. environ d'amandes, deux barres de chocolat.

Mettre les pruneaux à gonfler dans un peu d'eau tiède pendant trente minutes; enlever le noyau de chaque pru-

neau que l'on remplace par une amande, préalablement décortiquée; râper les deux barres de chocolat très fin et rouler chaque pruneau dans cette poudre de chocolat. Ce dessert peut se conserver plusieurs jours.

LISETTE.

Soufflé Grésilla.

Travaillez dans un saladier 6 jaunes d'œufs avec 190 grammes de sucre en poudre, ajoutez les larmes d'un citron, versez dans un bain-marie et cuisez à l'eau bouillante. Quand les œufs forment pâte, renversez dans un saladier et incorporez alors 7 blancs d'œufs battus en neige très ferme. Versez cette mousse dans une timbale ou compotier d'argent ou de porcelaine, décorez-la à la gelée de Bar-le-Duc ou groseille rouge et servez-la avec un biscuit mousseline.

Surprise de Morlaix.

Mettez trois verres de lait à bouillir; délayez trois cuillerées de farine dans un peu de lait froid et ensuite jetez dans votre lait bouillant; sucrez et vanillez; ajoutez huit jaunes d'œufs et laissez prendre sur le feu, ensuite retirez. Battez les blancs en neige, que vous ajoutez à cette crème et laissez refroidir. La crème doit être très sucrée. D'un autre côté, vous aurez fait des crêpes-dessert très minces; vous en prendrez une que vous placerez dans un plat et que vous recouvrirez d'une couche de crème, etc..., puis couvrez le tout avec la crème. Le gâteau doit être servi deux heures après. Mlle ANNE FERRÉ.

La terrinée ou Bourgoule.

Il n'est pas une assemblée en Normandie sans la terrinée. En voici la recette, aussi simple qu'économique.

110 gr. de riz caroline; 85 gr. de sucre; une demi-cuillerée de cannelle; une pincée de sel; 2 litres de lait.

Prenez un plat creux en terre vernie, mettez-y riz, sucre, sel et cannelle; mélangez le tout puis versez le lait; mettez cuire au four chaud trois heures; servez dans le plat, chaud ou froid. Maman NINIE, Rennes.

Vermicelle de Marrons à la Chantilly.

Passez au tamis 500 grammes de marrons glacés et

placez cette délicieuse purée dans une seringue à pâtisserie. Dressez au centre d'un plat rond une pyramide de crème Chantilly à la vanille et garnissez-la du vermicelle de votre purée en poussant de bas en haut tout le long. Dressez à la base une couronne de petites meringues de la grosseur d'un demi-œuf et garnies elles-mêmes de glace pistache et vanille. Servez promptement.



LA PATISSERIE

Andouillettes.

Un œuf, poids égal de farine, poids égal de sucre.

Casser l'œuf et séparer le blanc du jaune. Mettre ensemble le jaune d'œuf, la farine, le sucre, une cuillère à café de levure, puis le blanc préalablement battu en neige ferme.

Bien travailler le tout. Ajouter ensuite un second œuf (blanc et jaune). Bien mélanger et verser sur une tôle à rebords (beurrée). Le couvercle d'une grande boîte à biscuits convient parfaitement. Mettre à four doux. Surveiller attentivement, la pâte monte très vite.

Quand on juge la pâte cuite, étendre dessus, sans ménagement, soit confiture, crème, glace au chocolat, etc... Rouler la pâte. La découper ensuite en tranches très minces.

Nota. — La pâte roulée peut être enduite de caramel ou de glace au chocolat.

Bourdin de Normandie (pour 4 à 6 personnes).

250 gr. de farine, 100 gr. de beurre, une cuillerée de bonne huile de table, quelques cuillerées d'eau, 4 à 6 pommes, reinettes ou autres, cuisant bien. Faire à la main une pâte comme pour la tarte, un peu molle. La fraiser deux fois sur la planche avec la paume de la main. La mettre en boule, laisser reposer une heure sous un linge fariné.

Peler les pommes, les couper en quartiers minces.

Quand la pâte a suffisamment reposé, la rouler en rond et la poser sur une tourtière beurrée.

Poser les quartiers de pommes sur la moitié de la pâte en laissant 2 centimètres sur le bord. Sucrer avec 2 ou 3 cuillerées de sucre-semoule. Rabattre en chausson la moitié de la pâte sur les pommes. Mouiller les bords à l'eau, en ayant eu soin de laisser dépasser le bord de dessous, le

replier sur le dessus en pinçant la pâte pour bien fermer le chausson. Dorer au lait, à la crème ou au blanc d'œuf. Mettre au four pas trop vif pour commencer. Cuisson 1 heure à 1 h. 1/2. Sécher quelques instants sur le dessus du fourneau. CAROLINE-MARIE.

Brioche de Quettreville.

Prenez quatre œufs, séparez les blancs des jaunes. Prenez 200 gr. de beurre, 200 gr. de sucre, que vous mettez dans une casserole à chauffer; le tout réduit en pommade, mélangé avec les jaunes d'œufs, ajoutez 2 cuillerées de bonne crème, 5 gr. de sel, 1 gr. de noix de muscade, et 1 gr. de cannelle en poudre. Mélangez bien le tout, battez les blancs d'œufs en neige bien dure; ajoutez-les au mélange en remuant doucement, ajoutez en dernier lieu une demi-livre de farine de froment, un verre à Bordeaux de bon rhum, le tout bien travaillé, et un paquet de levure alsacienne. Prenez un moule ou une casserole en aluminium, beurrez et saupoudrez de sucre en poudre, mettez dedans la pâte de brioche, puis faire cuire une heure à four doux et démoulez. Cette brioche est excellente et elle peut se conserver.

Mme RAULINE, Quettreville (Manche).

Brioches à la crème anglaise (pour 6 personnes).

5 jaunes d'œufs, un demi-litre de lait, 10 à 12 morceaux de sucre, une gousse de vanille. Faites bouillir le lait avec le sucre et la vanille, laissez-le refroidir un peu et mélangez-le aux jaunes; remettez sur le feu sans laisser bouillir. Prenez 4 à 5 brioches ou gâteaux des rois, coupez-les en tranches minces, introduisez entre deux tranches de la confiture d'abricots, et faites frire au beurre sans sel un instant de chaque côté; servez sur une crème anglaise.

Mlle VÉRONIQUE C.., Rennes.

Choquart d'Iffiniac aux pommes.

Epluchez quelques belles reinettes dorées que vous épépinerez et hacherez très finement.

Déposez votre garniture de pommes dans une terrine, ajoutez-y le sucre en poudre selon quantité, ainsi qu'un peu de zeste de citron ou de cannelle en poudre; faites macérer le tout pendant 1 heure.

Egouttez légèrement le sirop rendu par vos pommes, il

vous servira à dorer vos choquarts en l'additionnant d'un œuf battu.

Préparez d'autre part un feuilletage comme suit : 1 livre de farine, 20 gr. de sel fin; faites la fontaine et mouillez avec environ 1/2 litre d'eau ; laissez reposer quelques minutes.

Etendez votre pâte sur laquelle vous étendrez 500 gr. de beurre très ferme. Refermez les côtés de votre pâte pour envelopper le beurre le mieux possible. Tournez votre pâte de 10 en 10 minutes, soit 6 tours, et détaillez comme suit :

Abaissez et coupez en bandes de 20 centimètres de large votre feuilletage ; mouillez légèrement au pinceau pour souder ; formez vos tas de pommes et recouvrez de la même bande, vos pommes étant mises au milieu pour former demi-lune, enlevez à l'emporte-pièce.

Déposez sur plaque, dorez et mettez à four très chaud.

MAMAN PAULE.

Colmariennes.

(Exquis petits gâteaux pour le thé, ayant le mérite d'être vite faits et de se garder une quinzaine de jours, en boîtes de fer bien closes.)

La moitié des proportions ci-dessous suffisent pour 6 ou 7 personnes.

Un quart de beurre, un quart de sucre, une demi-livre de farine, trois cuillerées de vin blanc.

Faire une pâte, la bien étendre, couper en morceaux ronds à l'aide d'un verre. Mettre sur ces ronds trois lamelles d'amandes (amandes qu'on aura passées une minute à l'eau bouillante, afin d'en mieux enlever la peau).

Enfourner jusqu'à ce que la pâte se dore.

TANTE MIMIE.

Craquelins de Saint-Malo.

Gros comme un œuf de levain de pain (plutôt plus que moins), 1 kilog de farine, six œufs, c'est la moyenne (si on met un ou deux œufs de plus, le craquelin n'en est que meilleur), deux cuillerées à café de sel, environ.

Faire un creux dans la farine, joindre le levain, travailler le tout, en y ajoutant un peu d'eau tiède. Cassez les œufs au milieu et travaillez, avec les mains, exactement comme pour faire du pain.

Laisser la pâte lever au moins une heure. Reprendre la

pâte, la travailler avec un rouleaeu, en saupoudrant le planche de farine, jusqu'à ce que la pâte ne puisse plus en absorber et soit devenue ferme, presque dure.

Couper alors en bandes de 8 à 10 centimètres, puis en carrés de même dimension.

Prendre un de ces carrés entre les doigts, commencer par ramasser les coins et continuer à pétrir en rentrant toujours les bords vers l'intérieur. Si la pâte s'attache aux doigts, saupoudrez et farinez.

Lorsque vous êtes arrivé à former presque une boule, aplatissez avec la paume de la main, puis lissez le craquelin avec un ustensile quelconque. (Il faut qu'il soit bien lisse.) Ayez un petit bois pointu et « picotez » la pâte de distance en distance.

Jetez les craquelins dans de l'eau frémissante, mais non bouillante. (Ceci est important.) Et enlevez-les lorsqu'ils remontent à la surface. Glissez-les alors dans une terrine, puis de là, lorsqu'ils sont un peu refroidis, plongez-les dans l'eau froide. Il faut qu'ils baignent bien. On les laisse 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien refroidis.

Mettre à égoutter, le creux en dessous, pendant une heure, et cuire à four moyen. La cuisson se fait rapidement, aussi faut-il veiller et les retirer lorsqu'ils sont bien dorés.

Tite Tata.

Craquelins fourrés frits (pour 3 personnes).

Prendre 12 petits craquelins, les faire tremper pour qu'ils ramollissent dans du lait légèrement sucré et parfumé de vanille, rhum ou kirsch, selon la compote employée pour garnir. Ainsi la vanille ou le rhum se combinent fort bien avec la crème de marrons; le kirsch avec la compote d'abricots, cerises, etc...

Ensuite, bien égoutter les craquelins et les faire dorer dans du beurre chaud; les prendre deux par deux, face à face, garnir l'intérieur des deux faces de compote de fruits, crème de marrons ou même confiture ; les recoller (deux par deux), les tremper dans une pâte à frire légère et les faire frire comme les beignets. Les retirer, les saupoudrer de sucre et les servir chauds en même temps que la sauce suivante :

Mettre dans une casserole environ 125 gr. de beurre fin, 6 cuillerées à soupe de sucre, 6 cuillerées de compote assortie à la garniture des craquelins ; cuire une dizaine

de minutes en remuant, tenir cette sauce au chaud pendant la préparation des craquelins; au moment de servir, ajouter une goutte de parfum, vanille, rhum ou kirsch. Servir cette sauce en même temps que les craquelins, le tout bien chaud.

A. B. H., Dinard.

Crêpes en dentelles (Quimper).

Pour faire de bonnes crêpes dentelles très légères, il faut d'abord préparer la farine, la passer comme pour les oublies. Voici comment il faut s'y prendre :

Remplir d'eau une terrine bien ouverte et tamiser au-dessus, à l'aide d'un tamis ou d'une très fine passoire, la farine dont on veut faire la pâte. Elle tombe sur l'eau et s'y enfonce lentement peu à peu; il ne faut pas toucher ni bouger l'eau. Lorsque toute la farine est tamisée, laisser reposer deux ou trois heures au moins, plus serait indifférent; au bout de ce temps, la farine est entièrement tombée au fond de l'eau qui doit être en assez grande quantité pour la recouvrir de 5 ou 6 centimètres. Versez alors doucement l'eau et ne gardez que le dépôt auquel vous mélangez un œuf ou deux, beaucoup de sucre si vous voulez que vos crêpes soient bien croustillantes, et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger. Puis vous amenez le mélange à consistance de pâte de crêpes très liquide avec de l'eau fraîche.

Ayez une galetoire, penchée de gauche à droite, que vous graissez avec un tampon de linge sur un bâtonnet et trempé dans de la graisse ou de l'huile blanche. Il faut que le feu soit clair et vif. Quand la galetoire est bien chaude, prenez une cuillerée de pâte et versez-la sur l'endroit le plus haut de la galetoire, elle doit s'écouler tout en cuisant et en formant des « doigts » sur une longueur de 20 à 25 centimètres ; retournez-la quand elle est dorée d'un côté et se détache, au moyen du couteau large en bois mince, faites cuire de l'autre côté (c'est plus vite fait qu'expliqué) et roulez-la sur un petit bois arrondi d'à peu près 1 centimètre 1/2 de diamètre. Faites-la glisser ainsi roulée sur une assiette et, dès qu'elle est raidie et refroidie, mettez-la dans une boîte de fer blanc. Faire cette dernière opération pendant qu'une autre crêpe cuit. Entre chaque crêpe, bien graisser la galetoire. Avec une livre de farine et une demi-livre de sucre, on doit pouvoir faire une cinquantaine de crêpes.

***Lorientaise*, à Vannes.**

Flan de marrons ou quatre quarts aux marrons.

Faites cuire un demi-litre de marrons à l'eau salée, les peler, les passer à la passoire. Ajouter à cette purée : 125 gr. de beurre fondu, 125 gr. de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs, délayer avec deux cuillères à soupe de lait; lorsque la pâte est bien mélangée, ajoutez-y les blancs battus en neige, versez dans un moule caramélisé et mettez au four pendant 30 minutes.

Mlle Nathalie Cormier.

Croquettes de mirabelles à la Vosgienne (pour 4 personnes).

Huit crêpes au sucre (assez grandes), 1 décilitre crème pâtissière, 1 décilitre 1/2 marmelade de mirabelles, 1 verre à liqueur de kirsch, 2 macarons, 150 gr. mie de pain, 1 œuf, sucre en poudre, graisse de friture.

Pâtes à crêpes : Mettez dans une terrine 125 gr. de farine tamisée, un grain de sel et 50 gr. de sucre en poudre. Parfumer à volonté (vanille, zeste de citron ou d'orange), ajouter un à un 3 œufs entiers, en remuant pour mélanger sans grumeaux. Mouiller de 3 décilitres 1/2 de lait, ajouter quelques gouttes de cognac et une cuillerée de beurre noisette. Laisser au frais pendant deux heures.

Faire les crêpes à la poêle beurrée, selon la méthode habituelle, en leur donnant un diamètre assez grand pour pouvoir les diviser chacune en 3 tronçons après les avoir roulées. Les étaler sur la table et les laisser refroidir.

Croquettes : Masquer les crêpes d'un mélange de crême pâtissière et de marmelade de mirabelles parfumée au kirsch et additionnée de macarons écrasés.

Rouler les crêpes en forme de paupiettes longues et sans trop presser pour ne pas faire sortir la crème.

Diviser ces paupiettes chacune en 3 tronçons. Tremper ces tronçons un à un dans l'œuf battu et les passer à la mie de pain en les façonnant en forme de gros bouchons.

Cuisson : Au dernier moment, plonger les croquettes dans une bassine de graisse à friture très chaude. Faire frire de belle couleur dorée.

Egoutter les croquettes, les éponger sur un linge, les saupoudrer de sucre fin vanillé et les dresser en pyramide sur un plat recouvert d'une serviette. On peut servir une sauce abricot au kirsch en même temps que ces croquettes.

Vonvon.

Galettes d'Ecouché (pour 20 personnes).

1 kilo de farine, 1 livre de sucre en poudre, 1 livre de beurre, une pincée de sel, 2 cuillerées à bouche de crème ou une demi-tasse de lait, vanille ou fleur d'oranger (deux heures de cuisson).

Mettez votre farine sur la planche à pâtisserie, ajoutez-y le sucre et le sel. Mettez votre beurre dans une casserole et posez-le sur votre bain-marie bien chaud ; tournez-le à mesure qu'il ramollira jusqu'à ce qu'il ait consistance de pommade. Ajoutez-le alors à la farine, pétrissez bien pendant au moins 10 minutes ; ajoutez alors la crème, ou, si vous n'en avez pas, du lait, puis le parfum que vous préférez. Cette pâte doit être sèche et sableuse.

Beurrez un moule à flan de 4 à 5 centimètres de hauteur et d'environ 0 m. 35 de diamètre; tassez-y votre pâte en appuyant fortement avec la paume de la main.

Mettez à four modéré; après une heure de cuisson, activez le feu et laissez cuire une heure encore (ce qui fait deux heures de cuisson en tout).

Retirez du four, laissez refroidir quelques heures, démoulez sur une grille ou sur un gril pour que l'air puisse venir dessous. Mettez un ou deux jours dans un endroit humide. Mangez-la alors.

Cette galette sableuse, qui est excellente, se conserve fort longtemps et est meilleure, mais il faut la conserver à l'air et pas dans une boîte. ENAIDRÈVE.

Galette Pont-Réannaise.

Pour 26 galettes au moins, d'environ 30 centimètres de diamètre, prenez un kilo de belle farine de sarrasin. Déposez cette farine dans une bassine; ajoutez un œuf frais, un quart de litre de lait doux et 18 à 20 gr. de sel. Délayez le tout avec peu d'eau au début; battez bien la pâte pour écraser tout grumeau; ajoutez ensuite de l'eau par petites quantités, tout en battant la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit devenue très peu consistante, presque liquide.

Faites chauffer une tuile à galettes. Quand la tuile est chaude à point, vous la frottez avec un tampon de linge enduit d'un peu de saindoux; immédiatement après, vous étendez, avec une louche de grandeur moyenne, une cuillerée de pâte sur la tuile; vous égalisez la surface au moyen d'un petit rabot de bois, bien lisse (essuyez le rabot après chaque opération). La galette doit avoir environ un milli-

mètre d'épaisseur et se cuit toujours sur les deux faces, un peu plus longtemps sur l'endroit que sur l'envers.

Si vous la mangez chaude, avec du beurre, faites-la « croquante ou croustillante ».

Une galette trempée dans du lait de beurre (lait baratté) est très rafraîchissante. Elle est très bonne trempée dans du café au lait.

Si vous mangez la galette froide, ne poussez pas trop la cuisson.

La galette froide est rafraîchissante et savoureuse avec du ragoût de veau, du pâté de porc, du petit salé, de la saucisse, etc... J. B.

Petites galettes aux raisins (Pour utiliser les blancs d'œufs dans une cuisine).

1/2 livre sucre en poudre, 6 blancs d'œufs, 100 gr. de fécule de pomme de terre, 100 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 100 gr. raisin de Corinthe. Battez vos blancs pendant quelques minutes et ajoutez tous vos autres ingrédients, le raisin après l'avoir trié et lavé. Mettez au four sur plaque beurrée, par petits tas avec une cuillère; four très chaud, quelques minutes suffisent pour la cuisson ; enlever quand c'est bien doré. Mettre dans des boîtes en fer blanc pour les conserver croustillantes et servez avec le thé ou de la crème. Avec cette quantité, vous obtenez 60 à 70 galettes environ.

MARIE-ANNE ADELIS, Vannes.

Gâteau Angevin (pour 20 personnes).

Pour le dessin : amandes mondées, noisettes ou dragées : 200 gr.; 1 kilo de farine de froment; 500 gr. de beurre très frais; 500 gr. de sucre en poudre; 1 verre de crème ferme; 4 roses « France » très odorantes.

Au printemps : 500 gr. de pétales d'acacia blanc pour remplacer les roses.

Une cuillerée à café de sel de mer écrasé.

Versez votre farine sur la planche à pétrir. Faites un trou au milieu, mettez-y le sucre, le beurre que vous avez fait chauffer au bain-marie, la crème; effeuillez vos roses sans briser les pétales; mettez le sel que vous avez grugé très fin. Mélangez le milieu et ramenez doucement votre farine dans le mélange. Obtenez ainsi une pâte ferme et fine ; à force de pétrir, vous la rendrez molle et facile à étendre sans se briser.

Quand la pâte est ainsi malaxée, enveloppez-la dans une serviette chaude et préparez ce qu'il faut pour la faire cuire dans le four du boulanger.

Vous farinez une tôle de 40 centimètres de diamètre, vous roulez en boule, dans la serviette, votre pâte, puis vous la posez au milieu de la tôle. Vous l'étendez avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait 2 centimètres d'épaisseur à peine. Vous lui donnez la forme d'un disque. Vous relevez légèrement les bords avec les doigts, en pinçant la pâte de distance en distance pour en festonner le tour. Vous la dorez avec un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau; puis, avec une fourchette, vous faites des dessins, que l'on peut varier suivant son caprice. Vos amandes et vos noisettes ayant été mondées, vous les piquez dans la pâte en suivant vos dessins.

Vous mettez au four aussitôt la sortie du pain et vous avez soin de poser la tôle au milieu du four, dans l'endroit où la pierre est la plus chaude. Vingt à trente minutes de cuisson suffisent. Cependant, vous devrez attendre que votre gâteau ait une teinte uniforme doré foncé. Vous le laisserez refroidir sur la tôle et dans un endroit frais. Ce gâteau ne doit être servi que le lendemain de sa cuisson.

Avec cette même pâte, vous pouvez, en diminuant l'épaisseur, tailler avec un verre ordinaire des galettes pour les pralines et dragées. Ils se conservent très bien dans des boîtes en fer et même dans des bocaux de verre bien fermés.

Pour faire cette pâtisserie, j'ai mis des pétales de roses-thé, des petits gâteaux de dessert, sur lesquels vous piquez des pétales d'acacia, de l'angélique confite, de la fleur d'oranger. On peut mettre le parfum préféré.

JEANNE GUI.

Véritable gâteau Breton (recette lorientaise).

Un kilo de farine, 4 œufs, une demi-livre de beurre, une demi-livre de sucre, 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger, 5 gouttes de bergamote, une pincée de sel, 70 gr. d'angélique confite coupée en morceaux. Bien malaxer la pâte, puis la verser dans une tôle largement beurrée. Former sur le dessus quelques dessins au couteau. Mettre au four plutôt un peu vif et y laisser le gâteau jusqu'à parfaite cuisson.

Ne manger ce gâteau que le lendemain, le jour même il serait difficile à couper. JACQUES GRANDCHAMP.

Gâteau Clausade.

Cassez en morceaux 6 tablettes de chocolat que vous mettez, avec la moitié de leur poids de beurre, assez près du feu pour que le beurre se liquéfie et que le chocolat se ramollisse; mélangez bien, ajoutez les jaunes de six œufs, 4 cuillerées de farine et un poids de sucre en poudre égal à celui du chocolat.

Lorsque le tout est parfaitement mêlé, on ajoute les six blancs battus en neige et un peu de vanille ou de sucre vanillé ; mettez à cuire dans un moule beurré et saupoudré de sucre.

Le gâteau se mange froid; on peut y ajouter une poignée d'amandes pilées. CELLY.

Gâteau Jeannette.

Faire fondre sur le coin du fourneau 80 gr. de beurre. Après avoir retiré du feu, y incorporer 80 gr. de farine, travailler avec une spatule de bois environ 5 minutes, y ajouter 2 cuillerées à bouche de rhum ou, si l'on désire rendre le gâteau plus fin, mais partant moins économique, on peut y mettre de l'angélique, des écorces d'orange confites ou des raisins de malaga coupés en menus morceaux.

Faire monter 4 blancs d'œufs en neige. Les incorporer au mélange. Ceci fait, mettre la préparation dans un moule avec papier huilé dessus et dessous ou dans de petits moules en papier huilé ou fer blanc. Faire cuire à feu doux.

Mlle H..., Nantes.

Gâteau Mévennais.

150 gr. de farine, 200 gr. de sucre en poudre, six œufs, 150 gr. de beurre fin, un peu de fleur d'oranger et de fine champagne.

Pour la crème du gâteau : 12 marrons, 60 gr. de sucre en poudre, 60 gr. de beurre fin, une cuillerée de rhum, une cuillerée à café de cacao, une douzaine d'amandes et noisettes, quelques fruits confits.

Mettez dans une terrine 150 gr. de farine, 200 gr. de sucre en poudre, une cuillerée de fleur d'oranger et un petit verre de fine champagne ou d'eau-de-vie et deux œufs entiers, puis battez bien et mélangez, puis deux autres œufs et mélangez encore un bon moment, et enfin les deux œufs qui vous restent. Battez et travaillez encore pendant quelques minutes votre pâte pour former un mélange onctueux

et bien homogène. Mêlez ensuite à la pâte les 150 gr. de beurre, après l'avoir fait mollir au coin du fourneau. Travaillez bien cette pâte, puis versez-la sur une plaque à gâteaux, à rebords un peu hauts; votre gâteau doit avoir au plus deux centimètres d'épaisseur. Enfournez à four chaud, le gâteau montera et se dorera; quand il sera cuit, ce que vous verrez en y enfonçant une aiguille à tricoter qui doit ressortir sans que la pâte y ait adhéré, vous le retournerez et vous ferez sécher le dessous à la porte du four entr'ouvert, s'il est trop chaud, ou dans le foyer si vous ne craignez pas de brûler votre gâteau.

Prenez ensuite une douzaine de marrons cuits à l'eau que vous épluchez et que vous écrasez avec une fourchette et dans une passoire ou un presse-purée. Mettez dans une petite terrine, avec quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre, une cuillerée à café de cacao, 60 gr. de beurre très fin, que vous avez fait tiédir et amené à la consistance de pommade, et une cuillerée à bouche de bon rhum; travaillez bien le tout qui doit former une crème épaisse et bien lisse.

Etalez bien sur le dessus et le tour de votre gâteau la crème en une couche épaisse; lissez bien avec la lame d'un couteau de table. Jetez dans de l'eau bouillante une douzaine de noisettes et d'amandes sèches; quand la peau jaune s'enlève, décortiquez-les toutes, mettez-les ensuite au four jusqu'à ce qu'elles commencent à être dorées, pilez-les au pilon de bois, saupoudrez-en bien également le dessus et le tour de votre gâteau ; mettez enfin, si vous en avez, au milieu du gâteau, un morceau de fruit confit vert, ou chinois, quelques cerises autour alternées avec de minces filets d'angélique.

Ce gâteau est délicieux et très décoratif.

Une friande.

Gâteau quatre quarts à la groseille (pour 6 personnes).

Prenez 3 œufs et mettez-les dans un plateau d'une balance. Dans l'autre plateau, mettez de la farine poids égal aux œufs. Pesez ensuite, de la même manière, du sucre en poudre et du bon beurre frais. Mettez votre farine dans un récipient creux ; faites un trou dans votre farine et cassez-y vos œufs et ajoutez une pincée de sel fin et une cuillerée de rhum ou de kirsch. Mélangez bien ceci et ajoutez-y le sucre, ainsi que le beurre que vous aurez fait fondre sur le coin du fourneau. Pétrissez bien votre pâte.

qu'elle ne fasse aucun grumeau. Beurrez un moule, mettez une couche de gelée de groseille. Remettez une couche de pâte, puis une couche de gelée, et ainsi de suite, mais finissez par une couche de pâte. Mettez au four bien chaud, mais non rouge, et laissez cuire une heure. Retirez votre gâteau et attendez qu'il soit froid pour le démouler. Mettez-le dans un compotier et versez dessus le caramel au chocolat fait de la manière suivante : Mettre dans une casserole, avec une cuillerée d'eau, une dizaine de morceaux de sucre et une grosse bille de chocolat râpé. Laissez cuire jusqu'à la plus complète évaporation de l'eau. Ce caramel glacera votre gâteau.

Mme Lemaire, Doulon.

Gâteau Reine de Saba.

Faites un gâteau entier, cette pâte se conserve longtemps surtout si on l'enveloppe de papier d'étain et peut être à la campagne d'une ressource précieuse.

Proportion pour un gâteau de 22 centimètres de diamètre sur 5 centimètres de haut :

3 œufs, 125 gr. chocolat, 125 gr. beurre frais, 125 gr. sucre en poudre, 65 gr. amandes mondées, 50 gr. farine tamisée, un peu de vanille en poudre.

Temps nécessaire : trois quarts d'heure pour préparation et cuisson. Pour glacer : une tablette chocolat, 2 cuillerées à bouche d'eau chaude, une dizaine d'amandes.

Préparez les amandes d'abord, très finement pilées, et le chocolat que vous ramollissez sur le coin du fourneau ou au bain-marie, après l'avoir recouvert de 2 cuillerées d'eau. Puis occupez-vous de la pâte.

Ramollissez le beurre en le travaillant dans un endroit frais avec une cuillère de bois. Quand il est en crème et bien uni, mélangez-y le chocolat, puis les jaunes, les uns après les autres, le sucre, enfin les amandes; la farine que vous mêlez en saupoudrant progressivement, la vanille et les blancs battus en neige, au dernier moment. Le gâteau doit être mis au four immédiatement et se cuit en 30 minutes.

Vous serez averti du point de cuisson en sondant le gâteau avec une aiguille. Si elle est seulement grasse, mais pas recouverte de pâte, la cuisson est achevée.

Glacez au chocolat, ornez d'amandes mondées et coupées dans la longueur.

E. Togib, Angers.

Gaufres de la Mère Isabelle (Pays de Tréguier).

3 œufs, 5 grandes cuillerées de farine, 3 cuillerées de sucre, 1 cuillerée de rhum ou d'eau-de-vie, un quart de litre de lait.

Casser les trois œufs, les délayer avec le sucre et la farine, ajouter tout doucement le lait, puis l'alcool jusqu'à ce que la pâte soit liquide, sans aucun grumeau. Faire chauffer moule à gaufres dans du beurre clarifié très chaud, le tremper dans la pâte (aux 3/4 seulement), le plonger vivement dans le beurre bouillant et retirer aussitôt que la gaufre est bien dorée. Démouler en donnant un coup sec sur le moule. Laisser égoutter (un instant suffit). Dresser les gaufres en pyramide sur un plat; saupoudrez-les de sucre et servez aussi vite que possible.

NANE.

Pain perdu (pour 6 personnes).

250 gr. de pain rassis; un demi-litre de lait très sucré, rhum (ou citron, vanille, etc...), 12 noix.

Emiettez grossièrement le pain (mie et croûte), versez dessus le lait bouillant, couvrez et laissez tremper 3 heures. Mettez le parfum que vous voulez et ajoutez alors les noix coupées en 3 ou 4.

Versez dans un moule uni, beurré, et mettez 1 h. 1/2 à four moyen.

Laissez tiédir, démoulez et glacez avec le glaçage suivant :

2 tablettes de chocolat, 1 verre d'eau, 3 cuillères à bouche de sucre, une noix de beurre.

Mettez le tout, dans une petite casserole, à feu vif et laissez bouillir fortement 20 minutes. Cela doit avoir consistance de crème très épaisse. Laissez tiédir et glacez le gâteau sur le plat même où vous servirez, car il en coulera assez pour napper le fond du plat. Mangez froid.

ENAIDRÈVE.

Petits fours « Sévigné ».

Faire fondre 1 livre de sucre, y mélanger 1 livre de noisettes brutes ; mélanger le tout avec quelques gousses de vanille, laisser légèrement caraméliser. Verser sur plaque de façon à obtenir une pâte très fine. Mélanger une purée de marrons en égale quantité; liez le tout avec du

chocolat fondu, dresser en boules olives et glacer au chocolat de couverture à l'aide d'une aiguillette.

YVONNEC.

Sablé Normand.

100 gr. de sucre, 200 gr. de beurre, 300 gr. de farine.

Mélangez le sucre et le beurre pour commencer. Quand ils sont à peu près en crème, mélangez la farine avec cette crème sans trop travailler la pâte.

Mettez-la dans un plat rond en fer. Cuisez-la pendant une demi-heure environ à feu modéré.

Mme TRICOT, Lamballe.

Tarte aux œufs neige.

Préparer une pâte à sablés et foncer un moule à tarte pour 6 personnes. Le garnir avec une marmelade de pommes de reinette cuite avec une gousse de vanille. Préparer des œufs à la neige; les cuire au lait bouillant en les moulant dans une cuillère à bouche, égoutter et décorer avec cerises et angélique; les dresser sur votre fond de tarte, et les entourer avec une demi-livre d'abricots réduits avec sirop de Marasquin. Tenir ce sirop assez épais pour que le nappage tienne bien. Servir sur une serviette pliée.

L'Equille, Saint-Cast (C.-du-N.).

Tarte aux pommes à l'Ancienne.

Pelez 12 pommes reinettes, séparez-les sur leur longueur, enlevez le cœur, émincez-les grossièrement, faites-les sauter au beurre sans les déformer, placez-les dans un plat à tarte en porcelaine, nappez-les de 6 cuillerées de marmelade d'abricots et versez dessus la composition suivante : 180 grammes de beurre en pommade additionné de 6 jaunes d'œufs, le tout bien travaillé, et, quand l'appareil est mousseux, de 3 blancs d'œufs battus en neige très ferme, 6 macarons écrasés et 100 grammes de sucre en poudre. Masquez bien les pommes, lissez le dessus, saupoudrez de sucre et mettez au four 30 minutes Cette tarte se sert indifféremment chaude ou froide.

Tarte à la Rhubarbe.

Epluchez des tiges de rhubarbe bien tendre, coupez-les sur le travers en tronçons de 4 centimètres de long.

dressez ceux-ci en dôme sur un plat carré en porcelaine dénommé « plat à la tarte » et saupoudrez-les de belle cassonade couche par couche.

D'autre part, préparez une pâte comme il suit : Placez sur un marbre ou sur une table de travail 500 grammes de farine, tournez-la en couronne avec la main, déposez au centre 300 grammes de beurre en pommade, un grain de sel, 4 jaunes d'œufs, 200 grammes de sucre et 3 cuillerées d'eau. Travaillez ensemble le beurre et les œufs, mélangez-y peu à peu la farine pour obtenir une pâte lisse dont vous faites une boule et laissez reposer une heure. Faites alors une abaisse de cette pâte, un peu mince, et placez-la sur la rhubarbe en la soudant bien, — et après avoir, au préalable, mouillé le tour du plat. Ajoutez une bande de la même pâte sur le rebord, dorez le tout aux blancs d'œufs, cuisez, au four, pendant 50 minutse, saupoudrez de sucre en poudre pour la parfaite cristallisation et servez accompagné de crème double épaisse.

Cette tarte peut se présenter chaude ou froide.

Terrinée aux pommes (recette normande).

Garnir la terrine d'une pâte feuilletée ; prendre des pommes de reinette, les éplucher et les couper en fines rondelles.

Mettre une couche de pommes, la saupoudrer de sucre et de canelle; faire des couches jusqu'à ce que la terrine soit pleine. Ramener la pâte dessus afin de couvrir les pomms.

Faire cuire à four doux pendant quatre à cinq heures.

Se mange froid. M. Th. D.

Tourtisseaux (Plat Vendéen).

Mettez dans une petite casserole un grand verre de lait, une poignée de sucre cassé, gros comme un œuf de beurre. Tournez le mélange jusqu'à ébullition.

Laissez refroidir un peu et incorporez petit à petit la quantité de farine suffisante pour faire une pâte épaisse qu'on puisse étendre facilement. Passez au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit très mince, coupez en losanges de 4 à 5 centimètres. Faites frire à friture très bouillante. Les tourtisseaux doivent gonfler beaucoup et font des beignets soufflés très légers; saupoudrez-les de sucre et servez chaud.

Togib, Angers.

Quiche (Plat Lorrain) (pour 6 personnes).

400 gr. de farine, 125 gr. de beurre, une pincée de sel, un demi-verre d'eau, un œuf entier, sur une table ou marbre.

Mettez au milieu de la farine le sel, l'œuf, l'eau, détrempez et faites une pâte brisée. Roulez-la bien; qu'elle soit lisse.

Mettez dans une tourtière ou plat avec les bords un peu hauts.

A l'aide d'une plume ou d'un petit pinceau dorez la pâte avec de la crème mélangée à un peu de jaune d'œuf.

Laissez cuire une demi-heure environ.

D'autre part, faites bouillir un demi-litre de lait; retirez du feu, laissez un peu refroidir.

Mettez dans une terrine cinq œufs entiers, 125 gr. de gruyère râpé, 150 gr. de jambon cuit coupé en petits morceaux, un peu de sel; délayez le tout avec le lait.

La croûte étant cuite et un peu refroidie, mettez tout ce mélange sur la croûte presque jusqu'au bord. Laissez cuire une bonne heure à four doux. Démoulez et servez très chaud.

A. G., Rennes.

La vraie quiche lorraine se fait sans fromage et sans jambon, en ajoutant simplement sur le plateau de pâte de la crème, des œufs et de petits morceaux de lard.



CONFITURES ET LIQUEURS

Confitures de baies d'aubépine.

Cueillez sur les haies, le long des chemins, les baies bien mûres, des buissons d'aubépine.

Préparation. — Egrenez les baies et lavez-les bien. Mettez-les cuire dans une bassine, avec assez d'eau pour qu'elles baignent. Quand les baies s'écrasent facilement, elles sont assez cuites. Passez-les à travers un linge, sans les tordre, et jetez les fruits : *c'est l'eau seule qu'on emploie.* Pesez cette eau; mettez-y poids égal de sucre et opérez comme pour la gelée de groseilles. Au bout d'un demi-heure ou trois quarts d'heure de cuisson, si une goutte de confiture fige sur une assiette en refroidissant, elle est assez cuite. Ayez alors un petit bol de framboises. Ecrasez-les et passez-les à travers un linge; mettez ce jus dans votre confiture et donnez encore cinq minutes de cuisson. Cette confiture est exquise et se conserve parfaitement d'une année à l'autre.

Si l'on ne pouvait pas se procurer de framboises, on pourrait y suppléer en faisant cuire une gousse de vanille, aussi longtemps que la confiture.

Une Grand'Mère, à Saint-Pierre-Quiberon.

Confitures de carottes (Morbihan).

Prenez un kilo de carottes, sans cœur, de préférence des carottes de couche bien tendres, épluchez et découpez en lanières fines.

Pesez un kilo et demi de sucre en poudre et râpez le zeste de trois ou quatre citrons. Dans une casserole étamée ou émaillée, placez un lit de carottes, recouvrez de sucre avec une partie du zeste de citron et continuez en alternant carottes, sucre, zeste et en mouillant le tout avec le jus des citrons que vous pressez fortement. Terminez par une couche de sucre, ajoutez assez d'eau pour que votre marmelade baigne complètement, couvrez soi-

gneusement et laissez cuire quatre heures à feu modéré. La cuisson achevée, mettez en pots, comme toute autre confiture. Vos convives ne se douteront pas qu'il s'agit de vulgaires carottes.

M. L.

Confiture de lait.

Proportion : 2 litres de lait, 2 kilos de sucre; parfum au choix, tel que vanille, citron, orange, etc...

Si possible ayez votre lait chaud et non écrémé. Ayez un récipient émaillé, passez de l'eau très fraîche dedans, jetez-la, et sans essuyer versez votre lait, avec sucre et parfum. Laisser chauffer doucement; lorsque le liquide est près de bouillir, ayez soin de remuer le mélange constamment avec une cuillère de bois jusqu'à parfaite cuisson, et bien veiller à ce que la confiture n'attache pas au fond de la casserole. La cuisson de cette confiture est très délicate. On le reconnaît lorsque le lait est devenu très épais, masque bien la cuillère, et que les gouttes en tombant de celle-ci ne s'étendent plus sur l'assiette et forment gelée.

Excellent dessert pour les gourmets.

L. Marquet, Dinard.

Confiture de pommes de terre.

Pour obtenir environ quatre pots de confiture de dimensions courantes, il faut :

1 kilo 250 de pommes de terre, bonne qualité (je compte les 250 gr. pour les épluchures).

1 kilo de sucre blanc.

Une gousse de vanille, ou bien un paquet de sucre vanillé.

Un petit verre de rhum.

Un peu d'écorce sèche d'orange, ou de mandarine, ou de citron.

75 gr. d'angélique et cerises confites, écorce de cédrat hachat, etc...

Une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Préparation :

Cuire les pommes de terre, pelées, à l'eau, sans sel; les réduire en purée. — Préparer un sirop avec le sucre, la vanille et l'écorce d'orange, coupée en morceaux, aussi minces que possible; faire cuire avec deux verres de l'eau de la cuissosn (un verre par livre de sucre) jusqu'à

ce que la goutte de sirop reste pendue au bout de la cuillère. — Ajouter la purée de pommes de terre et laisser bouillir environ une demi-heure, en remuant sans cesse. (Quand la confiture est cuite, elle devient transparente).

Retirer alors du feu ; enlever la gousse de vanille ; ajouter les fruits confits hachés, le petit verre de rhum et une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger ; si l'on emploie du sucre vanillé, c'est aussi à ce moment qu'il faut le mettre. Bien remuer et mettre en pots: Cette confiture ne se conserve que quelques semaines, mais on peut en refaire à toute époque de l'année.

Je déclare avoir *inventé* cette préparation en m'inspirant des confitures de marrons et de citrouille, dont je connaissais les recettes; mais c'était dans un moment où je n'avais à ma disposition ni marrons ni citrouille....
Explication des termes employés dans ma recette :

Une Grand-Mère, à Saint-Pierre-Quiberon.

Figues confites à l'eau-de-vie.

Les prendre vers la mi-juillet. Couper légèrement les pieds des figues au-dessus du nœud et y faire une incision en croix, la plus petite possible, à l'œil ; deux piqûres au milieu de la figue, avec une aiguille à tricoter. Laver les figues à l'eau froide, puis les faire bouillir trois minutes dans l'eau, en ayant soin de les recouvrir de feuilles de figuier ou de vigne. Rejetez-les immédiatement dans l'eau froide, en les recouvrant. Pressez-les ensuite dans la main, d namière à les égoutter parfaitement.

Faites un sirop bien clarifié, à moitié cuit, et dans la proportion de trois livres de sucre par cent figues. Faites bouillir les figues dans ce sirop jusqu'à parfaite cuisson, et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Enfin, mettez-les dans un bocal avec le sirop, en les recouvrant d'eau-de-vie, à raison d'une bouteille par cent, et même moins, selon le goût et la force de l'alcool.

J. Pasturel.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres (de préférence queues et les noyaux. Il faut 500 fr. de cerises et 100 gr. de framboises pour un litre d'alcool.

Ecrasez d'abord les fruits et mettez-les dans un bocal ou une terrine pendant quatre ou cinq jours, en ayant soin de remuer le marc plusieurs fois par jour pour faire prendre goût et couleur. Pressez alors le marc pour en extraire le jus. Puis vous préparez un sirop composé de 800 gr. d'eau et 1.200 gr de sucre, auquel vous joindrez le litre d'alcool et mélangez au jus de fruit, en ajoutant une poignée de noyaux de cerises concassés et les pétales de plusieurs œillets rouge foncé. Votre liqueur se trouve être aromatisée agréablement. Après cinq ou six semaines, filtrez le tout.

AUGUSTA.



LIQUEURS

Kirsch de ménage.

Cueillir après les premières gelées une certaine quantité de prunelles dans les haies bordant nos routes. Les mettre entières dans un vase, les recouvrir d'eau froide, et cela pendant 5 à 6 jours, de façon que la pulpe se détache bien du noyau. Ensuite faire sécher les noyaux, les concasser avec un marteau.

Pour un litre de kirsch il faut environ un grand verre à cidre de ces noyaux écrasés avec l'amande. Les mettre dans un litre de bonne eau-de-vie de cidre non colorée. Laisser infuser deux mois; filtrer ensuite avec un peu d'ouate dans un entonnoir.

Ne pas jeter ces noyaux ayant servi, car on peut les mettre tremper une seconde fois dans un nouveau litre d'eau-de-vie de cidre. Il faudra les y laisser au moins quatre mois si l'on veut en faire une bonne liqueur de noyaux. Après un filtrage, on y ajoutera 250 gr. de sucre fondu dans un peu d'eau.

Mme G. G..., Le Genest.

Chartreuse.

Voici une recette facile d'exécution et remplaçant avantageusement les extraits tout préparés, vendus dans le commerce.

Pour faire 1 litre de chartreuse, mettre à macérer pendant 5 jours dans 1/2 litre d'alcool à 90° les herbes suivantes que vous pourrez vous procurer vous-mêmes ou qu'un herboriste quelconque vous vendra pour quelques sous :

Mélisse, 1 feuille; menthe, 1 feuille; sauge, 1 feuille; citronnelle, 1 feuille; herbe Saint-Jean, 1 feuille; absinthe, 1 feuillel; hysope, 1 feuille; myrthe, 1 petite tige; thym, 1 petite tige; romarin, 1 petite tige; coriandre, 6 graines; angélique, 6 graines; anis, 6 graines; safran, 1 pincée.

Aigter fortement la bouteille 3 fois par jour pendant les 5 jours. Passer pour retirer les graines et feuilles.

Faire votre sirop de la façon suivante : Dans 1/2 litre d'eau faire bouillir 375 gr. de sucre pendant 25 minutes, mélanger avec l'alcool, et passer au papier filtre.

Cette liqueur ne peut que gagner de la force en vieillissant.



Table des Matières



TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



Imp. Ouest-Eclair, Rennes

